

COCKTAIL

www.cocktail.pe

Año 10 - N° 82

LIFESTYLE

TRANSFORMANDO SABORES

LA CUADRA DE SALVADOR

EL CIERRE DEL RESTAURANTE

BEVIR

SU TIEMPO HA LLEGADO

ALONSO GARCÍA

LA VERDAD DE LA ACTRIZ

MILENE VÁSQUEZ

HACEDOR DE VINOS

KARIM MUSSI

CELEBRA CON ESTILO

FREIXENET

Pedro Miguel

Schiaffino

ROSANAU & C.

"UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE MI COCINA
ES IR DIRECTAMENTE CON EL PRODUCTOR"

GRACIAS 2024, BIENVENIDO 2025

En estos días de reflexiones, recuentos, rankings, premiaciones, promociones, fiestas y demás, hay que darse un tiempo para respirar y descansar. Vivimos de forma tan rápida que no nos percatamos si lo estamos haciendo bien o mal, y de verdad que vale la pena darse cuenta, por nosotros mismos y por quienes amamos y nos aman. En un mundo cada vez más automatizado y violento no perdamos esa "humanidad" que nos hace racionales y nos diferencia de las demás especies animales. Porque nuestra esencia, espíritu o alma (como quieras diferenciarlo) es lo que va a quedar flotando como átomo en el universo cuando ya no estemos en este plano de nuestra existencia; y el contenido de la misma es lo que llenará el alma, espíritu o esencia de otros, de los que dejemos detrás de nosotros, de



nuestros familiares, hijos o alumnos. Como he dicho estos días a mis estudiantes de quinto de secundaria, al final lo que importa es ser feliz. ¿Y qué es ser feliz? (una pregunta que me la han personalizado más de una vez este año varios alumnos). Siempre contesto: Ser feliz es un estado o periodo formado por conjunto de hechos que dan felicidad –momentánea– en la mayoría de casos, pero que llenan el espíritu y eso es lo que importa. Así que este 2025 sea una nueva oportunidad de ser feliz. Busca la felicidad en tus acciones (claro, en las buenas), en tu trabajo, en tus seres queridos. Ama, que te amen y deja amar porque estas celebraciones que deben tener como base la unión, y el compartir vienen de las enseñanzas de un maestro, que creas o no él, o le pongas el nombre que quieras ponerle fue lo humanamente responsable en decirnos: "Ama a tu prójimo como a ti mismo". Y ese verbo, esa acción (o la falta de él) es la que rige la vida humana. Que este 2025 te permita desarrollar, evolucionar, mejorar como persona. Disfrutar sin dañar a los demás, amar sin culpas y dejar huellas en este mundo (a través de lo que te guste hacer: tu trabajo, tu estudio o tu hobby). Enaltece tu alma con arte y cultura, lee, observa, escribe, baila, actúa, haz deporte, llena esa vida de pasión humana, eso hará que te duermas en paz y te levantes con energía. Gracias 2024 por permitirme desarrollar mis talentos en dos planos de mi existencia y vocación (en donde no todo ha sido de color de rosa), el ser periodista y ser maestro son dos regalos con los cuales viviré agradecido y feliz. ¡Busquen ser felices. Y cómo diría Sir Paul McCartney en unas de sus emblemáticas canciones Vive y deja vivir!

Carlos Amorós Navez
Director




GRAN
BOLÍVAR.



SÉ PARTE DE NUESTROS 100 AÑOS DE HISTORIA

Un lugar lleno de tradición en pleno corazón de Lima

- RESTAURANTE
- BAR
- SALONES PARA EVENTOS

RESERVA

(+51) 936 120 746
reservas@granbolivar.pe

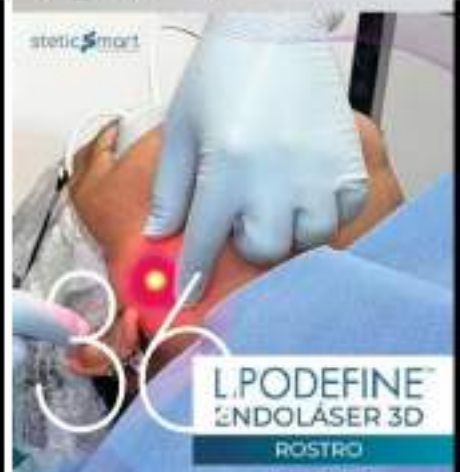
JIRÓN DE LA UNIÓN 958, LIMA

CONTENIDO



PEDRO MIGUEL
SCHIAFFINO
EN PORTADA
FOTOGRAFIA NASIM MUBARACK

16



El colchón diseñado para brindarte un descanso de alta calidad
combinando tecnología & materiales de primera.



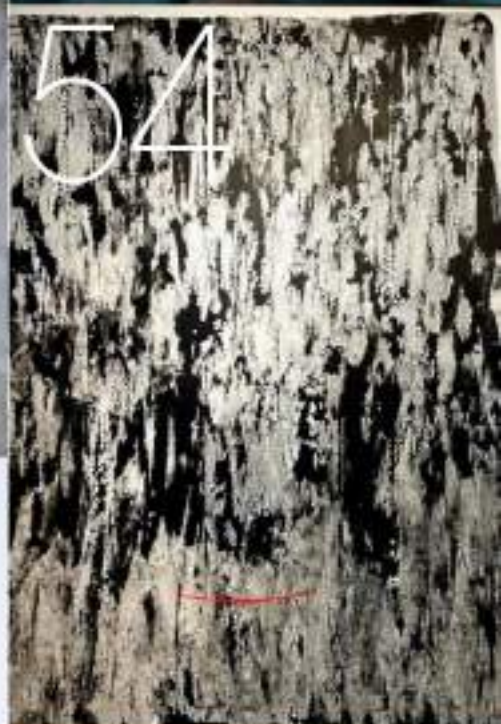
38



50



54



40



46



58



KAPCHIY

DAVID
CARRILLO

CARLOS
VICTORIA

SERGIO
ARMASGO

Escrita por Mario Zanatta
Dirigida por Renato Piaggio

Las veces que **NO** *(te) dije* **TE QUIERO**

DEL 22 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO EN CALLE BELLAVISTA 512 – MIRAFLORES

DE MIÉRCOLES A LUNES A LAS 8.00PM | DOMINGOS 7.00PM

Venta exclusiva en:



Joinnus



TODO

lo que buscas,
lo encontrarás
en tu revista

COCKTAIL



Contáctenos:
prerensa@cocktail.pe

 [@cocktailrevista](https://www.facebook.com/cocktailrevista)

 [@revista cocktail4681](https://www.youtube.com/channel/UC4681)

 [revista cocktail](https://twitter.com/revistacocktail)

SUSCRIBETE AHORA!!

COCKTAIL

LIFESTYLE



Gerente General
Maritza Rosales Soberón

Director General
Carlos Omar Amorós Núñez

Redactores
Julio César Torres
Juan Manuel Chávez
Vivian Burga - Cisneros

Canal de TV
Luis Miguel Quintana

Fotografía
Cecilia Miller
Nasim Mubarak
Nick Gutiérrez

Webmaster
Jorge Balboa

Editor Web
Juan Carlos Quintana

Community Manager
Aylin Castillo

Columnistas
Mario Ramos
Ivlev Moscoco
Juan Távara
Miguel Andrade
Mily Barba

Ejecutivos de Cuentas

Keydy Flores
Giovanna Landaeta
Luz Salazar
Noemi Rayo
Ivonne Tuesta
Stefano Ratto

Contabilidad
Cristhian Bohorquez

Redacción, Diseño y Corrección
Inversiones MRS E.I.R.L.

Hecho el depósito legal en la
Biblioteca Nacional del Perú
N° 2015-07451

INVERSIONES MRS E.I.R.L.
Calle Carlos Ferreyros 960, Oficina 301
Lima 27 - Perú
email: prerensa@cocktail.pe
web: www.cocktail.pe
Instagram: [@revistacocktail.pe](https://www.instagram.com/revistacocktail.pe)
Twitter: [@cocktailrevista](https://twitter.com/cocktailrevista)



NUESTRA
PORTADA



stetic**S**mart
ESTÉTICA DE ALTA GAMA

CELEBREMOS JUNTOS NUESTROS

12 Años de
Aniversario





Perú Comic Con anuncia grandes invitados

De fans para fans, la cuarta edición del evento más esperado de la cultura pop en nuestro país llega el 1 y 2 de marzo del 2025 con películas, series, comics, animes y gaming en la La Videna de San Luis. Perú Comic Con regresa con más sorpresas, retos Gamer, torneos de Esports y atracciones familiares. El evento contará con espacios de activaciones de películas y marcas, zona gaming, exposiciones de fanclubs (colecciones y trajes), cosplay (disfrazados), artista alley (artistas gráficos), zona market, talleres, juegos interactivos y paneles en vivo, y patio de comidas. Además, en el escenario principal habrá bandas musicales y concursos (cosplay y conocimiento). Y por primera vez, un protagonista de Marvel llega al Perú, Joseph Quinn como "Johnny Storm" en Los 4 Fantásticos, junto con invitados de lujo.

Coro más antiguo del mundo llegará a Perú

Con 4 Emmys y 1 Grammy en su trayectoria, El Coro del Tabernáculo y la Orquesta de la Manzana del Templo, se presentará en el Estadio Nacional el próximo 19 de febrero del 2025. El Coro del Tabernáculo, reconocido como el coro más antiguo del mundo, llegará a Perú con su gira "Canciones de Esperanza". Nuestro país será el primer destino en sudamérica para la gira y la presentación será el próximo 22 de febrero de 2025 en el Estadio Nacional. El coro se presentará junto a la Orquesta de la Manzana del Templo, una orquesta sinfónica formada exclusivamente por voluntarios, organizada en 1999 e integrada por más de 150 instrumentistas. Fundado en 1847, el Coro del Tabernáculo ha sido un pilar de la música coral a nivel mundial y, actualmente, es dirigido por el reconocido compositor y director Mack Wilberg.



Punto Azul Surco presenta su nueva propuesta nocturna

A poco del inicio del verano, Punto Azul Surco apuesta por una divertida 'aventura gastronómica' que combina lo mejor de las pastas artesanales con sus propios y reconocidos insumos marinos. "Esperamos animar a nuestros consumidores a experimentar la frescura del mar en un horario atrevido y distinto para el tradicional público limeño", destaca Julio César Luna, Líder de Cultura y Experiencia Cliente de la cadena Punto Azul.

La nueva carta de Punto Azul Surco está dividida en dos partes. En la primera parte, están los platos más emblemáticos de la marca, esos que la han caracterizado por más de tres décadas en el mercado nacional y que gozan de la aceptación de sus clientes. La segunda parte viene recargada "con una divertida propuesta de pastas artesanales", en donde "la utilización de nuestros propios insumos marinos",



Galletas artesanales para mascotas

La marca peruana de snacks 100% saludables para mascotas, Don Fermín, que contiene opciones de alimentación hechas artesanalmente sin apurar los procesos de elaboración y cocción, ni contienen colorantes que alteren el pigmento natural de los ingredientes ni saborizantes, es una marca que se preocupa por la salud de las mascotas con productos que son ideales para perros y gatos que presenten problemas con el corazón y los riñones, por eso sus alimentos son libres de sal, fósforo y proteína animal.

epilZONE



ADIÓS A
LOS VELLOS,
**ADIÓS A LOS
PREJUICIOS.**

Ya son **12 años de experiencia** en los que Depilzone le continúa brindando a sus clientes **múltiples soluciones estéticas** con la mayor eficacia y seguridad posible.

Desde **depilación láser hasta tratamientos faciales y corporales**, este centro estético es el más reconocido del país para la **eliminación de vellos** y todo tipo de imperfecciones en la piel.

De igual manera, **múltiples figuras y celebridades del medio local** han avalado el **excelente servicio** brindado en **Depilzone**, disfrutando de sus más altas tecnologías y especialistas calificados.

¡No esperes más y dale una nueva oportunidad a tu piel!



COMODIDAD



RESULTADOS DESDE
LA 1ª SESIÓN



EFICACIA

DepilZONE

Exología como Sentirte



Buki: La nueva app de salones de belleza en Perú

El mundo de los salones de belleza, peluquerías, barberías, spas y centros de bienestar está a punto de dar un giro digital. Buki es la nueva plataforma digital que promete transformar la manera en que peruanos acceden y disfrutan de estos servicios. Se trata de una herramienta innovadora que conecta a los usuarios con centros de belleza y bienestar de la ciudad, optimizando de esta forma, la experiencia tanto para clientes como para los negocios. Esta plataforma no solo facilita que los salones gestionen sus citas de manera más eficiente, sino que también pone a disposición de los usuarios una manera rápida, cómoda y accesible de reservar sus tratamientos favoritos. Desde la búsqueda de un corte de cabello o una manicure, hasta un masaje relajante o un tratamiento facial, todo se podrá gestionar con un par de clics, adaptándose a las preferencias y horarios de cada usuario.

Envíos peruanos a la unión europea se incrementaron

Las exportaciones peruanas a los países que conforman la Unión Europea (UE) entre enero y octubre sumaron US\$ 6 mil 687 millones 511 mil, indicando un incremento de 17.8% en comparación al mismo periodo del 2023 (US\$ 5 mil 677 millones 583 mil), informó la Asociación de Exportadores (ADEX). Según cifras del Sistema de Inteligencia ADEX Data Trade, la agroindustria (US\$ 2 mil 460 millones 495 mil) y la minería (US\$ 2 mil 251 millones 171 mil) lideraron estos envíos. En el primer caso destacaron paltas, arándanos rojos, cacao en grano, uvas frescas y mangos, mientras que el cobre fue el producto más importante de la actividad minera.



UTP firma convenio de cooperación recíproca con EsSalud

UTP y EsSalud firmaron un acuerdo para promover la colaboración a nivel nacional entre ambas instituciones. Esta alianza busca contribuir a la formación y actualización de los estudiantes y colaboradores de la UTP y EsSalud, impulsando su especialización en las ciencias de la salud, entre otros campos relacionados. Asimismo, permitirá desarrollar el intercambio científico y tecnológico, así como la realización de actividades con fines de investigación, docencia y búsqueda de soluciones a la problemática de salud en el país. "Este convenio marco abre las puertas de EsSalud a nivel nacional para todos los estudiantes de la UTP, así como oportunidades en el campo clínico, lo cual consolidará el perfil de nuestros egresados", aseguró Natali Torres, decana de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Gilat cumple 25 años en el mercado nacional

La compañía está presente en el país desde 1999, facilitando el acceso a Internet y la comunicación, servicios esenciales para el progreso social y económico de los peruanos que viven en las zonas más alejadas. Hoy en día, el internet satelital está en boca de todos, pero hace 20 años, cuando Gilat Perú instaló las primeras conexiones de Internet a través de satélite, aquello no era menos que un milagro. A través de proyectos de conectividad en zonas remotas con tecnología satelital, microondas y fibra óptica. Es el responsable de implementar la banda ancha en las regiones de Cusco, Apurímac, Amazonas, Ayacucho, Huancavelica e Ica con una inversión superior a los 500 millones de dólares. El impacto de sus servicios ha beneficiado a más de 9000 localidades del interior del país, así como a 3300 instituciones públicas como colegios, centros de salud, centros policiales y plazas públicas.



The Level

¡el más exclusivo servicio!



Experimenta de un nuevo concepto de hospitalidad en Meliá Lima. Cada detalle ha sido cuidadosamente pensado para que su estancia sea realmente única e inolvidable. Disfrute de un entorno reservado sólo para clientes de The Level, donde el servicio personalizado es nuestra prioridad, realiza un check in privado en habitaciones superiores e ingresa a nuestro all day Lounge con desayuno buffet, tea time, open bar y snack bar.



RESERVA AHORA Y DESCUBRE
UN NUEVO SIGNIFICADO DE
HOSPITALIDAD CON THE LEVEL.

Av. Gral. Salaverry 2599, San Isidro

melia.lima@melia.com
[@hotelmelialima](https://www.instagram.com/hotelmelialima)

MELIÁ
LIMA



Artista peruano es elegido para realizar un retrato del Papa

Carlos Atoche realizó dos obras que formarán parte de la colección del Vaticano y fueron entregadas con ocasión de la quinta edición del "Concierto con los Pobres". En el evento denominado "Concierto con los Pobres", realizado el 7 de diciembre en el Vaticano, el Papa Francisco recibió dos obras inéditas del artista peruano radicado en Italia Carlos Atoche, creadas en colaboración con la asociación Yourban 2030 y Airlite, con la finalidad de acercar la creatividad del arte urbano. La primera obra está inspirada en la encíclica Laudato Si': el cuadro sobre lienzo titulado La Casa Común, representa al Papa Francisco rodeado de una naturaleza exuberante, con árboles y flores, símbolos de renacimiento y armonía. La segunda obra, Contemplación, el Papa Francisco está de espaldas, al final de un camino en el punto más alto de una montaña, frente a la belleza y grandeza de la creación.

"100 años de soledad", la serie

Netflix estrenó "Cien años de soledad", la esperada adaptación del clásico de Gabriel García Márquez. Para la revista Time, la adaptación llega a recrear no solo la sustancia, también el espíritu cinético del libro. Filmada en Colombia, con un elenco casi completamente colombiano, la serie "contiene docenas, tal vez cientos, de imágenes asombrosas". La mayoría de las críticas coinciden en que la serie sigue de cerca el material original, sin eludir las partes incómodas del texto. "Los temas familiares de la novela están en línea con el éxito de los cuentos multigeneracionales en la literatura y la televisión", menciona ScreenRant. "Al igual que el libro, la serie logra un equilibrio reflexivo entre lo bueno que puede surgir de esto y las inevitables luchas de personas como los Buendía para adaptarse a este cambio". Disfrute la primera parte de 8 capítulos ya.



Ibis celebra su 50º aniversario en Perú

La icónica marca de hoteles económicos ibis celebró su 50º aniversario en un evento inolvidable en el ibis Lima Larco Miraflores, donde invitados especiales y medios líderes de la industria se reunieron para conmemorar este importante hito. La velada comenzó con una cálida recepción de invitados, seguida por las palabras de bienvenida de Carlos Molina, Gerente General del hotel, quien destacó el impacto de ibis en democratizar los viajes y ofrecer hospitalidad accesible y de calidad durante cinco décadas. Posteriormente, Agustín Llanos, Vicepresidente de Operaciones de Accor para hoteles Económicos & Midscale en Colombia y Perú, presentó la evolución de la marca y sus planes de expansión en la región. El punto culminante de la noche fue la Experiencia del Cacao, liderada por Edgar Pari, reconocido pastry chef del ibis Lima Larco.



Actos consentidos

Un grupo de amigos se enfrentan en un caso de denuncia por violación donde la testigo clave es una mujer que parece vivir en un mundo muy distinto al de ellos. A medida que el caso avanza, cada uno de ellos se enfrenta a su propia versión de la verdad, mientras sus relaciones y convicciones comienzan a tambalearse. Con un texto provocador, la autora analiza el concepto del consentimiento, y reflexiona con agudeza sobre los matices, las fisuras y las paradojas que lo acompañan. Escrita por Nina Raine y dirigida por Adrián Galarcep, el elenco lo integran Erika Villalobos, Óscar López Arias, Anneliese Fiedler, Gonzalo Revoredo, Karina Jordán, Miguel Álvarez y Cindy Díaz. Las funciones irán del 09 de enero al 16 de marzo en el Teatro La Plaza de Larcomar.

INNSiDE
BY MELIÀ

Hello Curious

Un hotel
para los que
buscan nuevas
experiencias



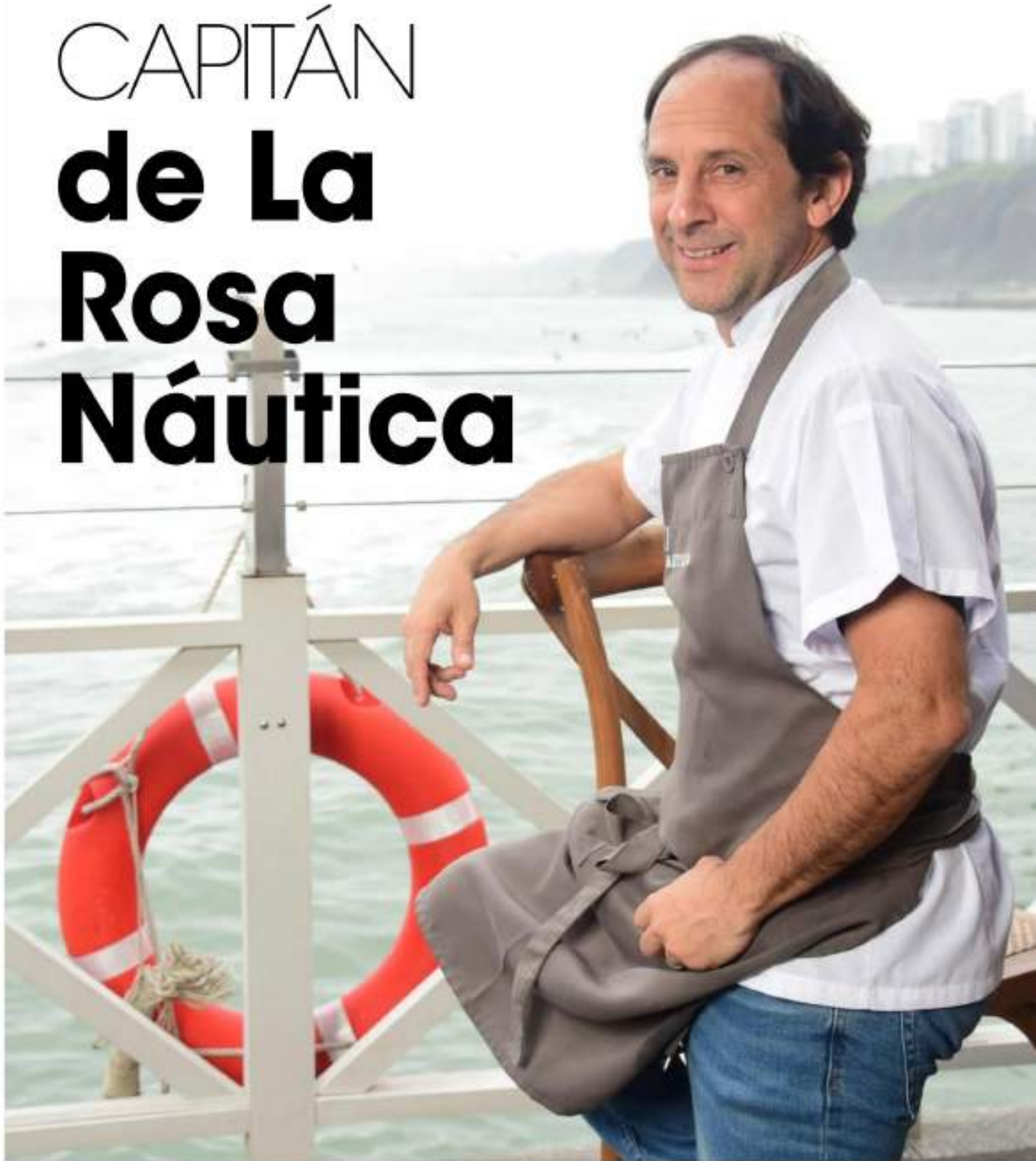
INNSiDE by Melià
Lima Miraflores

Ernesto Diez Canseco 344, Miraflores
(reservas) innside.lima@melia.com
[@innsidelimamiraflores](https://www.instagram.com/innsidelimamiraflores)

[innside.com](https://www.innside.com)



CAPITÁN de La Rosa Náutica



EN LOS RECIENTES PREMIOS SUMMUM 2024, LA ROSA NÁUTICA FUE RECONOCIDA COMO MEJOR RESTAURANTE CLÁSICO, GALARDÓN QUE LLEGA JUSTO DESPUÉS DE UN PAR DE AÑOS DE UN PROCESO DE CAMBIOS QUE EMPEZARON CUANDO PEDRO MIGUEL SCHIAFFINO FUE CONVOCADO PARA ESTAR AL FRENTE DE ESTA ERA DE RENOVACIÓN.

Por OMAR ANDRÉS / FOTOS NASIM MUBARACK

Pedro Miguel Schiaffino, es de aquellas personas que caen bien desde el primer momento en que lo ves. Pausado y sereno, pero que desborda energía y pasión cuando de gastronomía se trata. El chef que ganara importancia y prestigio con sus famosos restaurantes Malabar y Amaz, con su ya mítico programa de televisión y con su estrategia de revalorizar los ingredientes de la Amazonía peruana que ha construido una carrera dedicada a la gastronomía amazónica y la trazabilidad de sus productos, está ganando un nombre dentro de la comida marina con su incursión al mando del emblemático restaurante La Rosa Náutica.

La Rosa Náutica acaba de cumplir 41 años. Y para Pedro Miguel sigue siendo todo un reto, primero porque es un restaurante icónico para Lima y el Perú, y porque muchos de su gente tienen más de

20 años trabajando allí. No menos importante es el aspecto del tamaño del recinto: tiene cuatro comedores, un muelle, dos barras y un salón de eventos, que suman alrededor de 600 cubiertos (en esta época de verano hacen como 800).

RECONOCIMIENTO A LA ROSA

El Premio Summum 2024, al Mejor Restaurante Clásico de La Rosa Náutica es un reconocimiento para todo el personal, un equipo super fuerte que lleva años juntos. Es lo primero que nos dice Pedro Miguel, dándonos a conocer el tipo de capitán que llega esta embarcación que hasta hace poco solo era visto como un atractivo turístico y no como un restaurante y ese premio ya ha empezado a cambiar esa percepción.

Pedro Miguel vuelve a La Rosa después de más de 30 años, fue aquí donde realizó sus prácticas culinarias y este regreso lo hace ya con un nombre ganado en la gas-

tronomía peruana que lo conoce como "el chef de los productos". Y justamente en la forma de utilizar los productos has sido, sino tal vez el cambio más importante de esta etapa Schiaffino.

DE LOS PRODUCTORES A TU MESA

"La Rosa Náutica, no es haya tenido un mal productos antes, sino que era un producto estándar y ahora es uno sobresaliente. Y digo eso porque yo vengo trabajando con productores desde hace muchos años, alrededor de 20 años, un trabajo que me encanta y es una de las características de mi cocina, ir directamente a la fuente, en este caso al productor, conocer el producto, entenderlo y llevarlo a mi propuesta culinaria", sostiene el chef.

Hoy en día Pedro Miguel tiene la oportunidad de conectar con esos trabajadores, en este caso pescadores, con caletas de norte a sur, con un gremio de pescadores artesanales y poder traer al restaurante

ese brillante producto del mar peruano. "La carta se ha reducido para una mejor experiencia del cliente. Antes era un promedio de 70 platos, ahora son como unos 30. Trabajamos con el pescado y marisco del día. En el caso de los mariscos es muy más fácil tener un abastecimiento más constante de muchos de ellos. En el caso de la pesca aprovechamos los recursos de temporada de norte a sur de las distintas caletas y pescadores. Vas a encontrar que en la carta ninguno tiene el nombre y el apellido del pescado. Siempre va a figurar pesca del día y la preparación".

La nueva propuesta de la forma de la carta de La Rosa Náutica hace que el personal de sala esté permanentemente capacitado e informado del pescado y la preparación del plato que se está sirviendo del día. Siempre soñó con trabajar en un restaurante exclusivamente de cocina marina, ya lo está cumpliendo. Su relación con el mar es profunda y de siempre, puesto de que de niño quería ser biólogo.

AMANTE DE LA AMAZONÍA

Pedro Miguel es el fundador de "Despensa Amazónica", una organización sin fines de lucro creada para articular y potenciar el trabajo de investigación, la cual sigue vigente y diversos proyectos andando, que si bien son a largo plazo involucra a mucha gente en la cadena alimenticia del país, cuyo resultados se verán en un tiempo determinado, pero con una mayor incidencia en la comunidades más alejadas de las grandes ciudades, que permite mejorar la situación económica de muchos pobladores, además de beneficiar a la gastronomía peruana.

También viene asesorando a Aqua Expeditions, crucero por la Amazonía. Francesco Galli Zugaro, Coo de la empresa lo conoció por su experiencia en otro, lo buscó en el restaurante y le dijo: que abriera un crucero y que quería que trabajara para él al 100%. Le mostró lo que iba a hacer y entró con él, armando toda la operación del barco desde el inicio. Así su labor con nuestra gastronomía amazónica sigue vigente y en buen puerto.



Pedro Miguel siempre soñó con trabajar en un restaurante de cocina marina. Ya lo está cumpliendo.





PROYECTOS Y REALIDADES 2025

Dentro de "Despensa Amazónica", Pedro Miguel tiene un proyecto que se llama la canasta amazónica que espera poder lanzarlo en enero y que involucra a otros restaurantes y cocineros de Lima, pero también internacionales como los de Colombia, en donde se lanzó primero y está funcionando. Esperamos que de igual forma tengo un impacto positivo en las cadenas productivas amazónicas y locales.

Este proyecto viene acompañado de un libro que no hace sino abrir más puertas para fortalecer todas las partes de la cadena productiva, revalorando el producto amazónico para que obtenga un impacto económico en las comunidades y éstas dejen de utilizar y explotar recursos



de forma desmesurada o ilegal que perjudica al medio ambiente o los propios animales.

Estamos seguros que Pedro Miguel junto a todo el equipo del restaurante seguirán dando la hora en este verano 2025 tanto con su comida clásica marina como en las propuestas innovadoras que buscan atraer a más y nuevo público como el desarrollo de barras a lo largo del muelle que da la bienvenida al comensal al mítico restaurante haciendo más placentera nuestra estancia veraniega en la emblemática Rosa Náutica. //



VIAJE espiritual

LAS FIESTAS DE FIN DE AÑO ESTÁN MUY CERCA. ¿ESTAMOS LISTOS PARA VIAJAR Y/O PASAR FIESTAS CERCA DE NUESTRAS FAMILIAS?, ¿HASTA QUÉ PUNTO ESTAS FIESTAS NOS ACERCAN AL OTRO? ¿ES DE VERDAD ESE MODO NAVIDAD? EN ESTOS DÍAS DONDE BUSCAMOS UN TIEMPO PARA FESTEJAR CON LOS SERES QUERIDOS, PARA TOMAR AIRE Y CONTINUAR, HAGÁMOSLO HONESTAMENTE BUSCANDO EL VERDADERO ESPÍRITU NAVIDEÑO.

POE JULIO CESAR TORRES M.

Mucha gente, familiares, amigos y conocidos, ya cercanas las fiestas de fin de año, están listos para viajar y/o pasar fiestas cerca de sus familias y eso es bueno muy bueno. Pero me pregunto ¿hasta qué punto estas fiestas nos acercan al otro? ¿Es de verdad, sincero? ¿O solo es el momento o la tradición? ¿O la algarabía de la publicidad que de alguna manera motiva a sentirse bien?, y esto también es bueno. Pero ¿hasta qué punto, realmente hacemos, decimos, mostramos lo que sentimos?

Yo no quiero ser pesimista, porque no lo soy. Pero cada año que pasa, veo, siento, escucho, sobre todo en las fiestas, que prometen ser mejores, solidarios, empáticos. Pero terminan las celebraciones y la gran mayoría, no todos, vuelven a sus posiciones y no actúan de la forma que han ofrecido o se han expresado en las navidades. Y con esto no me refiero a ser

automáticamente "buenos" ni nada por el estilo, creo que es el momento o las fechas propicias para reflexionar y hacer un viaje introspectivo, trabajar la mente y viajar en esta aventura personal que puede ser hasta apasionante y que puede hacer que nos preguntemos realmente ¿quiénes somos?

¿Actuamos como pensamos o como decimos? ¿Qué queremos? ¿Por qué hay tanto prejuicio en cada uno y por lo tanto en la sociedad que vivimos? Discriminación, racismo, censura, violencia, odio, intolerancia, falta de solidaridad son sensaciones que están en el inconsciente de cada uno de nosotros pero hay que ir a buscarlas y confrontarlas.

Siento y veo muy frecuentemente que con el paso de los años, mucha gente se aleja de los demás y lo peor, de sí mismas, se distancian de lo que son, de su esencia, de lo sencillo, fresco, natural que fueron; para adoptar una imagen severa, vacía, importante, juzgadora, postiza, muchas veces por el éxito laboral, el status social alcanzado, o simplemente porque tienen un poco más de dinero, eso los hace "parecer" o "ser" realmente lejanos. Es muy triste porque no es verdad y allí radica ese desbalance entre ser y parecer.

Es desde aquí donde la verdad es falsa y está el problema. ¿Son felices o no? En estas fechas en actitudes y comportamientos como el amigo secreto, intercambios de regalos, etc, se puede apreciar ampliamente, por la postura que se adopta, que existe una especie de "moral de espíritu navideño" que es realmente bueno si es honesto y para todos, no sesgado de acuerdo a sus gustos e intereses.

Que estas fiestas sirvan para reflexionar, mirarse por dentro, recordar como fuimos y cambiar el rumbo de nuestro viaje por esta vida con una actitud más real, sin condicionamientos, intentemos conocernos mejor, sin mirar hacia afuera, si no hacia dentro, apreciemos nuestro verdadero paisaje interior tal vez desconocido, que tiene cierto encanto y misterio, aunque puede ser un viaje que da miedo y difícil, hasta duro, con muchas



maletas mentales innecesarias, que felizmente si queremos lo podremos ir dejando por el camino hasta llegar a nosotros mismos y a los demás ligeros de equipaje, tal vez sin regalos pero el corazón abierto.

Quizás este viaje de Navidad sea el mejor de tu vida y encuentres que lo de fuera, lo externo, lo que los demás ven no te da las respuestas que buscas. Entonces es hora de partir, de viajar, mirarte hacia dentro y encontrarte. Aprovechemos la Navidad para re-conocernos y aceptarnos

tal cual y mejorar por nosotros para ser más auténticos, sin posturas, sin máscaras, sin escenografía.

La felicidad está en los momentos que vives, y sobre todo que viviste y no en lo material. Hagamos de esta Navidad un día muy especial. ¡Ah, pero tampoco esperemos 364 días para sentir como en si estuviéramos en estas fechas. Que en este viaje de esta nochebuena y Navidad te encuentres y sigas viajando siempre para ser mejor y buscar ser más felices. ¡Feliz Navidad! //

EL PRIMER ACTOR NACIONAL CARLOS VICTORIA REGRESA A LAS TABLAS CON LA OBRA QUE TUVO QUE POSTERGAR PARA PODERSE OPERAR DE EMERGENCIA.

FOTOS MARCELO CABELLO

La productora teatral KAPCHLY presenta por solo 12 funciones la obra de teatro "Las veces que no (te) dije te quiero", del dramaturgo Mario Zanatta y dirigida por Renato Plaggio en el Teatro de Lucía. La obra es protagonizada por el primer actor Carlos Victoria, que regresa a las tablas junto a David Carrillo y Sergio Armasgo.

"Las veces que no (te) dije te quiero" nos relata la historia de tres generaciones de hombres: un hijo, un padre y un abuelo que se encuentran una noche. En medio de recuerdos y de cosas que no se atreven a decir, esperarán la llegada de la madrugada y de un "te quiero" que les cuesta pronunciar.

JUEGO DE ESTRUCTURAS DRAMÁTICAS

"Las veces que no (te) dije te quiero" representa un momento específico de una búsqueda temática y de jugar con ciertas estructuras dramáticas. La temática surgió en diálogo con Kapchly y su director Renato Plaggio, como un interés por hablar de tres hombres, de tres generaciones distintas, que sienten, aman, callan y viven de maneras diferentes. Se trata de personas cuyo sentir es fragmentado, a veces es silente, a veces explosivo, a veces se insinúa, a veces evade. Bajo esta premisa, desde la dramaturgia busqué explorar en una forma dramática que se aproxima a esa fragmentación, donde el pasado, el presente y la imaginación se intercalan. Como cuando antes de decir algo, las



Carlos Victoria.





David Carrillo.



Sergio Armasgo.

LAS VECES QUE NO (TE) dije te quiero

emociones y los recuerdos nos invaden y terminan reconstruyendo nuestro ahora", cuenta el autor, Mario Zanatta.

OBRA POSTERGADA

Esta obra debió estrenarse en octubre, pero a dos semanas de la fecha, el primer actor Carlos Victoria tuvo un problema de salud que lo llevó a operarse de emergencia y entrar en proceso de rehabilitación. El director Renato Piaggio nos cuenta cómo fueron esos días: "Luego de lo que sucedió con Carlos, tuve muchos sentimientos encontrados; es decir, en mis cuatro años dirigiendo y produciendo nunca había pasado por una situación similar. No me costaba nada buscarle un reemplazo a Carlos, pero todo el equipo coincidió en que esta obra es para Carlos, donde se luce como nadie, y decidimos esperarlo. Todo era muy incierto y lo sigue

siendo valgan verdades, la vida cambia en un segundo, pero así es el teatro. Sigo feliz y reafirmo esta gran oportunidad en donde tengo la suerte de seguir aprendiendo de tres actorazos como lo son Carlos Victoria, David Carrillo y Sergio Armasgo, a quienes admiro y quiero. Ese trío hace suyo el texto, es fascinante cómo van construyendo lo que les voy contando".

TE ODO, TE QUIERO

"Seguir llevando a escena dramaturgia peruana me llena de ilusión. En esta oportunidad y por primera vez trabajé un texto de Mario Zanatta, autor de muchos éxitos nacionales y espero que esta obra no sea la excepción. Hablar de algo familiar siempre será "controversial". Siempre he creído que el ser papá o mamá es solo un título, no dejas de ser una persona, un

ser humano con miles de defectos que tiene la entera responsabilidad de criar, de moldear, de enseñar, de educar, de transmitir, de amar a otro ser humano. En ese proceso y dependiendo de cómo realizas esa labor de padre, las frases "te quiero" o "te odio" harán que te des cuenta que tan bien hiciste tu trabajo", señala el director.

"Las veces que no (te) dije te quiero" será una de esas obras que te dejarán pensando y con la cual saldrás del teatro con ganas de llamar a tu papá para decirle "Te odio" o "Te quiero" y cualquiera de las dos será válida. La obra se presentará por una corta temporada de solo 12 funciones, del miércoles 22 de enero al lunes 3 de febrero. Las funciones son de miércoles a lunes a las 8:00 p.m. y domingos a las 7 p.m., en el Teatro de Lucía, (Calle Bellavista 512, Miraflores). Las entradas se encuentran a la venta en la plataforma de JoInnus. //

LA MESA DE NAVIDAD PERFECTA



MARIO

La Navidad es una época llena de alegría, amor y ratitos especiales en familia. Uno de los momentos más importantes de la temporada navideña es la cena de Nochebuena, donde nos reunimos alrededor de la mesa con familiares y amigos para compartir deliciosos platos y crear recuerdos inolvidables. Una mesa de Navidad decorada, pensando en los pequeños detalles, refleja la preocupación que tenemos por los que nos acompañarán alrededor de ésta y una deliciosa cena de seguro cierra el círculo perfecto.

A la hora de poner la mesa para una celebración de Navidad debemos de guiarnos por el estilo decorativo que hayamos elegido para nuestra casa. Si elegimos la temática navideña clásica de rojo y verde, sigamos con ella. Si apuntamos a la moda de la decoración de Navidad en tonos oscuros; o si preferimos una línea muy de moda como son los adornos de Navidad naturales, esa es nuestra línea. Ten siempre en cuenta que, en cualquier estilo, puedes introducir matices, foques

dorados, muchas velas y, sobre todo, dejar volar tu imaginación con una bonita decoración floral para tu mesa de Navidad. Es un día especial, con un menú diferente preparado con esmero. La mesa y el menaje en el que se sirve deben estar acorde a la importancia de las fechas y la comida.



Y ahora... ¿Cómo pongo la mesa?: Dispón tu mejor vajilla, saca brillo a tu cubertería y colócala al mínimo detalle. La ubicación en la mesa de todos estos utensilios es esencial a la hora de definir el tipo de evento que queremos celebrar, ya sea más formal o informal.

Viste la mesa informal: Una mesa de Navidad informal se logra mediante una decoración simple pero festiva, con elementos caseros y un foque de creatividad. La clave es crear un ambiente cálido y acogedor para disfrutar de una comida especial en compañía de tus seres queridos. ¿Cómo lo conseguimos? Mantel y servilletas en colores cálidos, vajilla y cubiertos sencillos en tonos plateados o dorados, centro de mesa

con elementos como velas, piñas y adornos navideños, decoración de las sillas con lazos, cintas o ramitas de abeto, posavasos, manteles individuales y música navideña suave de fondo para ambientar.

Viste la mesa formal: Una mesa de Navidad formal implica una atención meticulosa a los detalles, la elección de elementos elegantes y la creación de una atmósfera refinada. Para conseguirla: mantel de tela en colores clásicos y servilletas elegantes, vajilla de porcelana, cubiertos de plata o dorados, cristalería de calidad, centro de mesa impresionante con flores frescas y decoración sofisticada, detalles personalizados para cada invitado, iluminación tenue, música clásica y simetría en la disposición de la mesa para crear una atmósfera refinada.

Pon a punto tu hogar para estas fiestas, todavía estás a tiempo. Porque celebrar la Navidad rodeado de familia y amigos es uno de los puntos más gratificantes de esta temporada. ¡Feliz Navidad!

POR MARIO RAMOS
DISEÑADOR DE
INTERIORES

LA
PLAZA

ACTOS CONSENTIDOS

escrita por Nina Raine

dirigida por Adrián Galarcep traducida por Italo Cordano

Erika Villalobos, Óscar López Arias, Anneliese Fiedler,
Gonzalo Revoredo, Karina Jordán, Miguel Álvarez, Cindy Díaz

ENTRADAS: www.laplaza.com.pe





Roberto Carreño y Vivian Burga - Cisneros de AHC Arquitectos.

DISEÑOS funcionales



A MEDIDA QUE LOS NIÑOS CRECEN, SUS NECESIDADES ESPACIALES CAMBIAN. EL DORMITORIO DE UN NIÑO NO SOLO DEBE SER UN LUGAR PARA DESCANSAR, SINO TAMBIÉN UN REFUGIO PERSONAL QUE SE ADAPTE A SU PERSONALIDAD.

Por VIVIAN BURGA- CISNEROS, GERENTE DE PROYECTOS ARC ARQUITECTOS / FOTOS JOSMAR ARAUJO

El diseño debe equilibrar la funcionalidad con el estilo, garantizando que sea un espacio cómodo y práctico para estudiar, jugar y relajarse. Este fue el reto que asumimos cuando nos encargaron la remodelación de dos espacios que debían responder a las necesidades de una niña: su dormitorio y cuarto de juegos. El encargo de nuestra cliente era claro: rediseñar una habitación que ya no cumplía con las expectativas de funcionalidad ni estilo. La idea era crear un ambiente que además de ser cómodo y práctico, estuviera en sintonía con los gustos y la personalidad de su hija.

EL ENCARGO: REORGANIZAR Y MEJORAR LA FUNCIONALIDAD

La niña tenía un espacio que, aunque bien diseñado en su momento, había quedado pequeño y poco aprovechado. La cama estaba oculta en un rincón, y los muebles para juguetes no eran suficientes. Además, el área de closet y el escritorio eran ajustados, sin espacio para el almacenamiento necesario. De otro lado, el cuarto de juegos contaba con más espacio y una mejor ubicación en cuanto a luz natural, además de estar cerca al baño. Por ello lo primero que propusimos fue reubicar el dormitorio en el cuarto de juegos y trasladar la zona de juegos al antiguo dormitorio. Esta reconfiguración no solo optimizó el espacio disponible, sino que nos permitió conectar ambos ambientes a través de una puerta.

EL CONCEPTO: ESTILO, COMODIDAD Y ALMACENAJE

Para el dormitorio, la cliente deseaba un escritorio en forma de "L" unido a la cama. Propusimos una cabecera, de forma semicircular que se convirtió en el punto focal del dormitorio, agregando suavidad y rompiendo la linealidad del diseño. Para mantener la armonía visual, replicamos las formas curvas en las puertas del closet, la puerta que conecta con el cuarto de juegos y el espejo del tocador. Además, seleccionamos una paleta de colores neutros, con blanco predominante y detalles en madera cálida, complementados con acentos en rosado pastel en la cabecera, la





Se inspiraron en los gustos de la niña, quien era fanática de la serie *Gilmore Girls*, y se propuso un área de estar tipo cine.

silla del escritorio y las puertas del closet que aportaron ese toque femenino al dormitorio.

EL RETO: APROVECHAR EL ESPACIO SIN PERDER LUZ NATURAL

Uno de los mayores desafíos del proyecto fue aprovechar al máximo el espacio sin sacrificar la luz natural que ingresaba por las ventanas de piso a techo. Las paredes libres para almacenamiento eran limitadas, por lo que decidimos colocar la televisión sobre un rack móvil, integrándola en parte de la ventana. Esta solución nos permitió preservar la luz natural sin comprometer la funcionalidad del espa-

cio. Cada rincón del dormitorio fue aprovechado para almacenamiento, desde las gradas de la cama, hasta la zona superior de la cabecera. Incluso un pequeño retranque en la pared se aprovechó para proponer una repisa retroiluminada para exhibir juguetes, logrando una solución tanto decorativa como práctica.

EL CUARTO DE JUEGOS: UN ESPACIO CREATIVO Y FUNCIONAL

Para el cuarto de juegos, la cliente nos pidió que mantuviéramos la tiendita que su hija ya tenía, y que renováramos el mobiliario de almacenamiento para juguetes. Nos inspiramos en los gustos de la niña,

quien era fanática de la serie *Gilmore Girls*, y propusimos un área de estar tipo cine, ideal para invitar a sus amigas a una noche de películas. Para darle un aire de cine moderno, incorporamos un cielo estrellado con luces brillantes, creando una atmósfera mágica y acogedora. Un sofá grande y "cosy" se convirtió en el centro del espacio, rodeado por dos mesitas de apoyo que sirven tanto para snacks como para actividades de juego durante el día.

En cuanto a los muebles de almacenamiento, propusimos repisas retroiluminadas, también curvadas, siguiendo la estética del dormitorio. Estas repisas no solo cumplen con la función de almacenar, sino que también sirven como exhibidores para sus juguetes favoritos. Finalmente, la tiendita fue reubicada en el lugar donde antes estaba el closet, adaptando uno de los muebles para que encajara en el espacio.

UN PROYECTO QUE CUMPLE CON LAS EXPECTATIVAS

El resultado final son dos espacios diseñados por Proyectos Abe Arquitectos que a pesar de estar separados, se integran a través de su diseño moderno, funcional y lleno de personalidad, que no solo satisface las necesidades de almacenamiento y organización, sino que también reflejan la personalidad de la niña que sin duda, disfrutará de su nuevo espacio por muchos años más. //





LA GENERACIÓN **plateada** en la moda

LA LLAMADA GENERACIÓN PLATEADA (PERSONAS MAYORES, DE LA TERCERA EDAD) ES UNO DE LOS SECTORES CON GRAN CRECIMIENTO Y LOS RUBROS, COMO LA INDUSTRIA DE LA MODA, DEBEN PONER MAYOR FOCO PARA RESPONDER A SUS NECESIDADES.



En un mundo donde la moda ha sido, durante décadas, sinónimo de juventud y tendencias fugaces; la "Generación Plateada", está desafiando las reglas del juego. Este grupo que se proyecta a ser la cuarta parte de la población peruana al 2050, no sólo es cada vez más visible en el mercado, sino que también están rompiendo con los estereotipos que por mucho tiempo se les impuso.

"Hoy en día, estas personas se han convertido en los protagonistas y debemos pensar en sus necesidades. Por ejemplo, la industria de la moda en Perú aún no es inclusiva como ya se ve en otros países como España o Chile. Atrás quedaron los días en que se esperaba que las personas mayores siguieran normas rígidas sobre cómo vestir. Hoy, este segmento abraza su autenticidad siendo conscientes que pueden expresar su estilo y personalidad sin limitaciones", comenta Christian Seminario, Director de The Box.

LA EDAD NO IMPORTA

De hecho, un estudio de Ipsos revela que el 33% de las personas mayores ya compra por Internet, destacándose productos como ropa y calzado entre sus preferencias. Esto no solo evidencia la relevancia de la Generación Plateada en la industria de la moda, sino también de generar soluciones que puedan atender sus preferencias.

El edadismo sigue siendo un obstáculo en nuestra sociedad, imponiendo reglas sobre cómo "deberían" vestirse o comportarse las personas mayores. "A menudo, se asume que a cierta edad se debe adoptar un estilo 'serio' o 'conservador'. Por eso lanzamos la iniciativa El estilo no tiene edad. Creemos que cada persona debe ser fiel a su estilo sin importar la etapa en la que se encuentre. Debemos inspirar a las personas a abrazar su autenticidad y sentirse cómodas y seguras con lo que eligen vestirse", comentó Seminario.

Este mercado representa una oportunidad de crecimiento importante en los



diferentes sectores. Pero la pregunta no es si la moda puede romper estereotipos, sino cómo pueden trabajar todas las industrias en conjunto para hacerlo, recalca Seminario. Al final, lo que llevamos puesto es mucho más que ropa: es una expresión de quiénes somos y cómo elegimos enfrentarnos al mundo.

INDUSTRIA CON PANORAMA INCIERTO

La industria mundial de la moda se enfrenta a la incertidumbre económica, un mercado dinámico y cambios en el

comportamiento de los consumidores. Encontrar focos de crecimiento implica navegar por un complejo laberinto. Aunque es difícil de predecir, incluso en los mejores momentos, a la industria de la moda le espera un 2025 especialmente tumultuoso e incierto. Ha llegado la desaceleración cíclica tan temida desde hace tiempo. Los consumidores, afectados por el reciente período de alta inflación, son cada vez más sensibles a los precios. A esto se suma el sorprendente ascenso de las réplicas, la aceleración del cambio

climático y la continua remodelación del comercio mundial.

Las marcas también están reevaluando qué cohortes de consumidores perseguir. Si bien la industria de la moda ha dado prioridad históricamente a los compradores más jóvenes, la "generación plateada" de clientes mayores de 50 años está creciendo como proporción de la población general y del gasto en moda. En 2025, las marcas se beneficiarán de cortejar a estos clientes a menudo olvidados.



¿La pandemia por coronavirus tuvo algún impacto en la percepción de la vejez?

Varias encuestas internacionales aportan resultados en este sentido tanto en las dimensiones físicas como emocionales. Por ejemplo, cuatro de cada diez latinoamericanos mayores de 45 años declararon que la situación sanitaria les generó conciencia sobre su propio envejecimiento. De un día para otro, las personas con más de 60 años que se sentían bien y joviales tuvieron que restringir su movilidad y fueron clasificadas por la sociedad como grupo de riesgo.

Por eso, los principales retos de la generación plateada son vivir en una sociedad donde envejecer es un problema, una sociedad edadista que no valoriza al profesional con más experiencia ni entiende la importancia de mantener a los adultos mayores activos físicamente y también cognitivamente, para que continúen contribuyendo con su familia, ciudad y país.

PLANES 2025

La cadena retail multimarca The Box, perteneciente al grupo peruano

OyM Brands, avanza con sus planes de crecimiento con su mismo número de tiendas. Así, la firma dueña de Dunkelvolk y DVK, además de agrupar marcas internacionales como New Balance, Vans, Puma o Adidas, busca aumentar la rentabilidad por metro cuadrado mediante una nueva estrategia comercial. Paralelamente, ya mira nuevas zonas para futuras aperturas, además de poner en carpeta un proyecto de crecimiento "inorgánico" hacia 2026. //

LIPODEFINE

Rejuvenecimiento facial

LIPODEFINE O LÁSER LIFTING FACIAL CON FIBRA ÓPTICA RETRAE LA PIEL Y ELIMINA LA ADIPOSIDAD LOCALIZADA EN LA CARA Y SUBMENTÓN, LOGRANDO UN CONTORNO FACIAL REJUVENECIDO

Con el envejecimiento natural, sumado a la exposición solar, la contaminación y un estilo de vida exigente, nuestro rostro puede sufrir envejecimiento prematuro o flacidez, reflejado principalmente en los pliegues de la boca, las comisuras de los labios, así como en el óvalo facial y el borde mandibular. Con el tiempo aparece flacidez en el cuello, surgen bolsas o cúmulos de grasa en los ojos provocando una falta de expresividad y un aspecto triste del rostro.

Lipodefine es la luz que tensa, tonifica y restaura las capas superficiales y profundas de la piel. Es la técnica láser más avanzada para el rejuvenecimiento facial con efecto permanente. Retración y tensado de la piel para las zonas de la cara y cuello. De la mano del centro Stetic Smart conozcamos más de este sofisticado y eficaz tratamiento de belleza.

¿QUÉ ES EL LÁSER LIFTING FACIAL?

Es un procedimiento láser mínimamente invasivo que tiene como objetivo provocar un efecto tensor en la piel. Se realiza un barrido en la zona a tratar por debajo de la piel con una microfibra. Si es necesario y durante el mismo procedimiento, se puede tratar el exceso de grasa en las zonas donde haya un volumen antiestético.

¿CÓMO FUNCIONA LIPODEFINE?

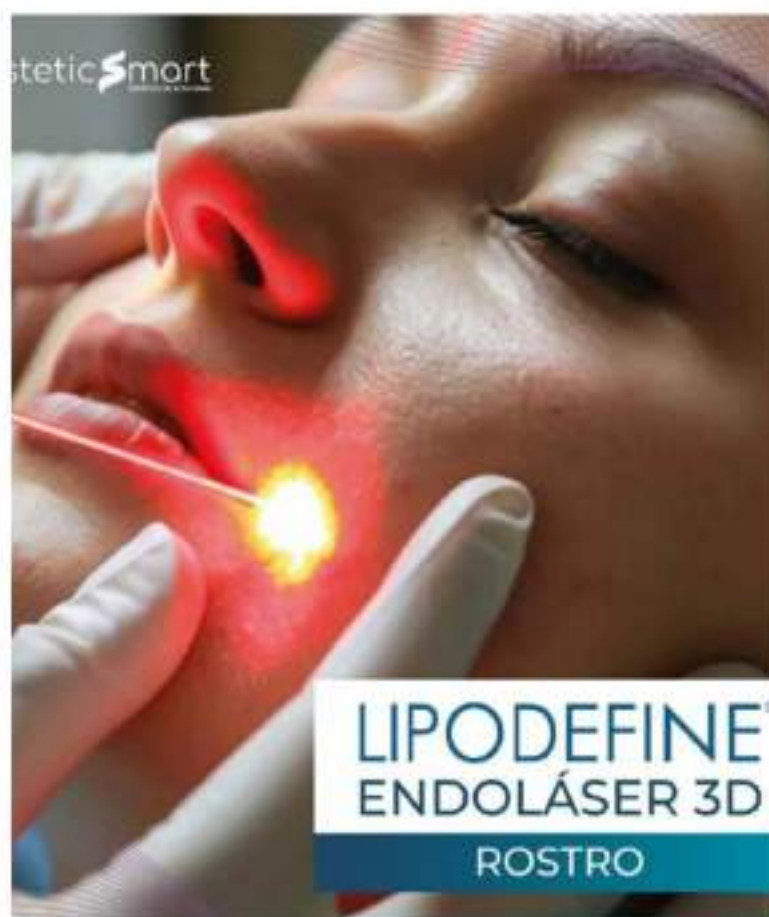
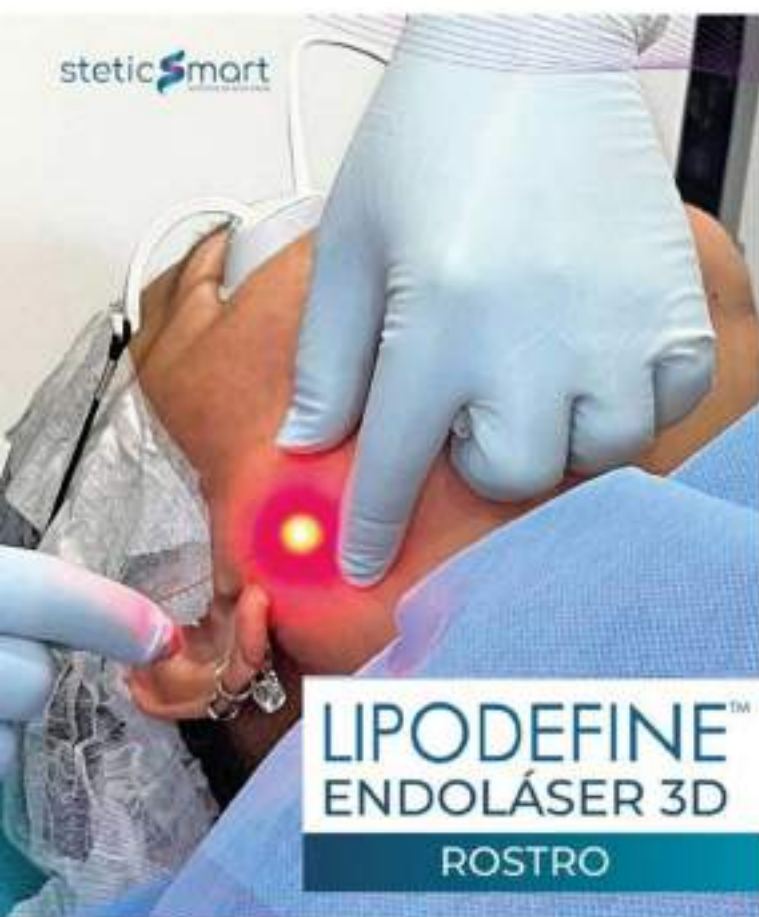
El láser 1470nm absorbido por el agua y la grasa, además de retensar la piel, al ser introducido por fibra óptica, permite la licuefacción de pequeños depósitos grasos en las zonas faciales, a la vez que ayuda a la formación de nuevo colágeno de forma natural y a la reorganización de

las fibras existentes. Los efectos alcanzan tanto las capas profundas como las superficiales de la piel.

CARACTERÍSTICAS DEL TRATAMIENTO

- Remodelación facial sin cirugía ni anestesia: Como ya sabemos el láser de diodo de 1470nm permite tensar y retraer





la piel sin necesidad de cirugía ni anestesia. Además, el postoperatorio es llevadero y no requiere baja laboral, ofreciendo comodidad y eficacia.

- Eliminación de grasa localizada y formación de colágeno: Cuando se aplica mediante fibra óptica, el láser licua depósitos de grasa en zonas faciales mientras estimula la producción natural de colágeno, logrando una piel más firme y un contorno rejuvenecido.

- Técnica mínimamente invasiva y ambulatoria: Con una minúscula punción y una fibra de tallo fino de 320 µm, el tratamiento se realiza de forma ambulatoria, sin sangrado y con un procedimiento cómodo para el paciente.

¿QUIÉN ES CANDIDATO/A AL LÁSER LIFTING FACIAL?

Este tratamiento es adecuado para todo tipo de pieles y grupos de edad. El paciente ideal para este tipo de tratamiento es alguien que tiene laxitud de la piel leve a moderada en la cara o el cuerpo. Alguien que ha notado flacidez, pérdida de elasticidad en la piel, con exceso de tejido graso o que simplemente quiere mejorar o prevenir el envejecimiento de la piel. No recomendado para pacientes embarazadas, con algunas enfermedades

autoinmunes o infecciones activas en el área de tratamiento.

¿QUÉ ZONAS PUEDEN TRATARSE CON LIPODEFINE?

El Láser Lifting Facial puede ser beneficioso en aquellas zonas con laxitud cutánea inicial y media sujetas a acumulaciones persistentes de grasa, tanto en el rostro como en el cuerpo.

¿CUÁLES SON SUS PRINCIPALES APLICACIONES?

- Tratamiento del envejecimiento prematuro de la piel y acumulación de grasa subcutánea.
- Remodelación facial
- Endolifting de papada
- Rejuvenecimiento facial

VENTAJAS DEL LÁSER LIFTING FACIAL

- Efecto natural
- Láser mínimamente invasivo
- Incorporación inmediata a la actividad natural

• TRATAMIENTO REALIZADO EN CONSULTA

- El procedimiento es casi indoloro, ya que solo se anestesia el punto de entrada, garantizando la comodidad del paciente.

¿REQUIERE ALGÚN TIPO DE BAJA?

En general, puede volver a sus actividades cotidianas el mismo día. El médico le proporcionará más información sobre la recuperación y el cuidado posterior.

DURACIÓN

La intervención tiene una duración aproximada de una hora en consulta.

SESIONES

Requiere una única sesión. Dependiendo de cada caso, el médico podrá recomendarle una segunda sesión de mantenimiento.

EFFECTOS SECUNDARIOS

Los efectos secundarios son mínimos o inexistentes, lo que asegura una rápida recuperación y una experiencia segura para el paciente.

RESULTADOS

Los resultados pueden ser visibles inmediatamente después de la intervención y mejorar durante los meses siguientes.

Para más información o disfrutar del Lipodefine o Láser Lifting Facial con Fibra Óptica visita: Stetic Smart en sus sedes de Miraflores y Camacho o a través de su cuenta de IG: @stetic_smart. //

CUIDADOS paliativos

ESTE ENFOQUE MÉDICO PERMITE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA Y LA SALUD EMOCIONAL DEL PACIENTE Y DE LA FAMILIA. Y REQUIERE DE UN EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO DE ATENCIÓN.

Los cuidados paliativos son un enfoque médico cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de los pacientes y sus familias que enfrentan problemas asociados con enfermedades potencialmente mortales, según la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

"Se trata de atención médica que busca aliviar el dolor y otros síntomas, proporcionando apoyo emocional y espiritual", comenta Jenny Morón, coordinadora de la carrera de Enfermería de la Universidad Tecnológica del Perú (UTP). A diferencia de los cuidados curativos, que aspiran a tratar y sanar una enfermedad, los paliativos se centran en el confort y en el dar calidad de vida.

ASISTENCIA ANTE ENFERMEDADES

Este tipo de asistencia se provee en enfermedades como el cáncer, cardíacas, pulmonares y renales, así como en dolencias crónicas en etapa avanzada que no tienen una respuesta a los tratamientos, de acuerdo con la experta. "Ayudan a manejar el dolor, la dificultad de respirar, la fatiga y el estrés emocional", apunta.

En la atención paliativa puede participar todo un equipo multidisciplinario con un enfoque de atención integral y humanizada. "El grupo suele ser comandado por el médico anestesiólogo. También podría estar conformado, según la situación, por un médico oncólogo o profesionales



de psicología, enfermería, asistencia social, fisioterapia, nutrición, entre otros", detalla. Asimismo, estos cuidados también incluyen el aspecto espiritual, según el credo de la persona atendida.

AYUDA INTEGRAL

La colaboración entre la familia y el equipo a cargo de asistir al paciente es esencial para proveer una ayuda integral y compasiva. Los familiares confieren apoyo emocional y físico, participan en las decisiones de cuidado y, si es el caso, aseguran una muerte digna. "Es por todo lo mencionado que se requiere trabajar con ellos en cuanto al duelo, en estos casos, tanto de modo anticipado como posterior a la pérdida del ser querido", indica.

El grupo conformado por diversos profesionales del campo médico ofrece una invaluable ayuda en la gestión de dolor, como náuseas, vómitos, dificultad para respirar y fatiga, entre otros; así como en la promoción de la autonomía del paciente, permitiéndole tomar decisiones informadas sobre su tratamiento y cuidados.

¿Cuándo los cuidados paliativos son adecuados para un paciente?

Cualquier persona con una enfermedad grave o compleja que esté afectando su calidad de vida puede hablar sobre cuidados paliativos con sus médicos. Es útil que los pacientes busquen una consulta de cuidados paliativos tan pronto como se les diagnostique una enfermedad grave, especialmente si su afección requiere manejo de síntomas o apoyo. Sin embargo, los cuidados paliativos no sólo sirven para tratar dolores intensos o para personas que están muriendo.

Los tiempos son flexibles: los pacientes pueden comenzar los cuidados paliativos en cualquier momento durante su tratamiento, incluso desde muy temprano hasta los cuidados al final de la vida.

CUIDADOS PALIATIVOS

Un concepto erróneo común es creer que los cuidados paliativos son sólo para las personas que están muriendo; sin embargo, también maximizan la calidad de vida



Algo erróneo es creer que los cuidados paliativos son sólo para las personas que están muriendo; sin embargo, también maximizan la calidad de vida.

y reducen el sufrimiento. Así que se hace al tiempo con los tratamientos curativos. Por ejemplo, podríamos ayudar a una persona con cáncer a tolerar mejor la quimioterapia controlando sus síntomas. Esto puede hacer que su tratamiento sea más exitoso y ayudarlo a vivir más tiempo y mejor.

Otro concepto erróneo es que todos los cuidados paliativos son cuidados de hospicio. Los cuidados paliativos se usan en cualquier etapa de una enfermedad grave, pero los cuidados de hospicio son específicamente para pacientes con un pronóstico más limitado de seis meses o menos.

Muchas personas piensan que lo único que hacen los médicos de cuidados paliativos es ofrecer opioides para aliviar el do-

lor. Esto es común en los cuidados paliativos, pero no es la única forma. También ofrecemos medicamentos no opioides y medicina complementaria. Se trata de cosas como el masaje terapéutico, la acupuntura, la terapia con mascotas, la musicoterapia y la arteterapia, el Reiki, etc. Los pacientes de cuidados paliativos podrán seguir viendo a sus otros médicos.

SALUD EMOCIONAL

Finalmente, la especialista de la UTP asegura que entre los beneficios principales de los cuidados paliativos están la mejora de la calidad de vida, la reducción de la depresión, la ansiedad y la prolongación de la supervivencia en algunos casos. "Además, contribuye a la salud emocional y evita hospitalizaciones innecesarias", concluye. //



CUANDO tu cuerpo te habla

LA TEMPORADA DE VERANO YA ESTÁ AQUÍ Y CON ELLA LLEGAN RAZONES PARA ESTAR AL AIRE LIBRE Y EN MOVIMIENTO. YA SEA QUE NOS DEDIQUEMOS A CORRER, AL GYM O A CUALQUIER OTRA COSA, SIEMPRE ES BUENO ESTAR EN LA MEJOR FORMA FÍSICA POSIBLE.

Tienes la idea de lo que quieres lograr con tu físico, los medios para llegar al objetivo y el tiempo necesario. ¿Pero, por dónde empezar?

Cuando una persona se fija en la mente la idea de "ponerse en forma" se topa al principio con una serie de preguntas. ¿Correr o trotar? ¿Trotar o nadar? ¿Entrenar todos los días o intercalando días de descanso? ¿En qué tipo de gimnasio? ¿Contrato a un entrenador personal? ¿Qué tipo de calzado y ropa debo usar? En fin, una avalancha de dudas que surgen que pueden echar por perder las buenas intenciones que tenemos que empezar una rutina de ejercicios. Pero vayamos por partes:

1. ¿Cómo saber qué se quiere lograr?

Lo ideal es tener una visión clara del cuerpo que se quiere tener y para ello hay que seguir los siguientes consejos:

Mírate al espejo: Analiza a conciencia el cuerpo que tienes, tu complexión y herencia genética, y después busca un cuerpo que se aproxime a dicho físico.

Asesórate: Es prácticamente imposible obtener resultados duraderos si no se consulta a un especialista, pero es más importante acudir a él para certificar que estás en condiciones de emprender ese nuevo camino que quieres para ti.

Marca las etapas: Establece pequeñas metas a lo largo de todo tu proceso para no sentir que el avance se hace lento o no resulta como esperas.

Planca recompensas: Una vez que cumplas con una de tus etapas pactadas, no dudes en recompensarte con algo que te haga sentir bien, pero sin llegar a echar a perder el logro obtenido.

2. ¿Cómo lograrlo?

Las estadísticas afirman que el 48% de los planes de un buen acondicionamiento físico fracasan dentro de los primeros 30 días. Eso quiere decir que es fundamental el primer mes y para pasarlo con éxito debes seguir los siguientes pasos:



No dejes que el éxito te abruma: Los resultados de un programa de ejercicios a veces pueden verse desde las primeras dos o tres semanas, lo que resulta ser un excelente motivador para seguir adelante, pero hay quienes por sus actitudes soberbias se podrían ver perjudicados.

Diversifica: No porque un plan de ejercicios empiece a darte resultados te tienes que quedar siempre con él. Sacrifica la rutina y busca la variedad y la competitividad.

Sé discreto: Aunque no se crea así, el anunciar los buenos propósitos para con tu cuerpo genera a veces una reacción inesperada entre quienes te rodean: la envidia. Simplemente no les hagas caso y quienes te aprecian de verdad se sentirán orgullosos de tus logros.

3. ¿Cómo sabemos que lo hago está funcionando?

Lo primero es el dolor muscular que vas a experimentar, esa es la primera señal que lo que haces sí está funcionando. Pero de todas formas se debe llevar un análisis cualitativo de los esfuerzos que se hacen, ¿cómo?

Ponte a prueba: Analiza el esfuerzo físico que tienes que hacer en tareas co-



tidianas como subir y bajar escaleras, mover objetos pesados o caminar largas distancias; todo esto lo puedes comparar con la forma cómo te sentías al hacerla antes de pensar tu plan.

Que te importe más lo que sientes que lo que ves: En efecto, el mejor juez de tu avance eres tú mismo, pero no solo te detengas en el espejo para evaluar tus logros. Tómate el pulso, verifica tu ritmo respira-



“

No dejes que el éxito te abruma: Los resultados de un programa de ejercicios a veces pueden verse desde las primeras dos o tres semanas”

torio y cardíaco, mídete el colesterol, etc. Si te sientes bien del todo, entonces estás en el camino correcto y pronto llegarás a la meta. ¡Decídetelo y empieza ya!

Así que ya sabes que el verano es una excelente oportunidad para mantenerse activo y realizar ejercicio físico de manera regular. La Organización Mundial de la Salud (OMS) sugiere que los adultos realicen entre 150 y 300 minutos de actividad física moderada a la semana, o entre 75 y 150 minutos de ejercicio intenso. Incorporar actividades al aire libre como caminar, nadar o andar en bicicleta puede ser una forma divertida y efectiva de mantenerse en forma. El ejercicio regular no solo mejora la salud cardiovascular y muscular, sino que también tiene beneficios para la salud mental, reduciendo el estrés y mejorando el estado de ánimo. //



El mejor juez de tu avance eres tú mismo, pero no solo te detengas en el espejo para evaluar tus logros.

¿REALMENTE HAY POSIBILIDADES?



Ivlev

Pensar en una clasificación directa es improbable. Si bien faltan 18 puntos en disputa, el sexto nos aventaja en 10 unidades. Los optimistas solo apuntan al séptimo lugar. Una ubicación en la eliminatoria sudamericana que nos da derecho a un repechaje, buscando un boleto al próximo mundial.

Si somos lo más realista posible, Perú ya está eliminado. Sin embargo, siempre hay que pelear hasta el minuto final. Perú es el último de la tabla con 7 unidades. Para ir al repechaje, debemos superar a tres selecciones. En este caso sería Chile, Venezuela y Bolivia. Hoy el séptimo lugar le corresponde a los del altiplano que nos han sacado 6 puntos.

Deberemos esperar hasta el 20 del marzo para seguramente ver a Perú salir del último lugar de la tabla. Pues los incaicos se enfrentarán a Bolivia en Lima. Lo normal debería ser una victoria, lo que nos acercaría en 3 unidades a nuestro rival directo. La próxima fecha también nos deja con la mayor probabilidad que Venezuela y Chile no sumen.

Los llaneros se miden ante Ecuador de visitante y los mapochinos ante los embalados guaraníes. Deberían ser derrotas de ambos. Cinco días después, Perú se juega el seguir con vida ante Venezuela en el país de Maduro. Y si bien, hoy los llaneros tienen,

mejores jugadores que los nuestros, no es improbable sacar un buen resultado, aunque esto signifique solo ganar.



Chile y Bolivia

Si bien es más un deseo que una probabilidad, una victoria ante los llaneros nos permitiría pasarnos. El problema es que tanto Chile como Bolivia juegan de locales. Los primeros ante Ecuador en Santiago y los segundos ante Uruguay en El Alto. Si los norteños fueron capaces de vencer a Colombia de visita, no perder en la capital sureña es factible. El triunfo de Ecuador o el empate nos sirve igual.

Más complicado será que Bolivia no gané ante los charrúas a 4.500 metros sobre el nivel del mar. Sin embargo, eso mismo pensamos frente a Paraguay y los guaraníes sacaron un empate heroico. En resumen, en la próxima fecha doble, Perú podría pasar al octavo lugar y ver a cuanto quedamos de Bolivia.

Hasta junio

La penúltima fecha doble será en junio. De darse los resultados de marzo (siendo muy optimista), Perú iría con ánimo a jugar ante Colombia en Barranquilla y Ecuador en Lima. En tanto que Bolivia se enfrentará justamente con dos de sus rivales directos, ante Venezuela de visita y frente a Chile de local. Evidentemente que el mejor resultado para Perú sería sendos empates.

Ahora, la realidad nos dice por lo mostrada en estas 12 fechas eliminatorias, que Perú es una de las selecciones más débiles del torneo al igual que Bolivia, pero los boliches tienen la ventaja de la altura.

POR IVLEV MOSCÓS
COMENTARISTA DE
RPP Y CATEDRÁTICO.
EDITOR DE DEPORTES
EN VARIOS DIARIOS.
COMENTARISTA
EN PROGRAMAS
NACIONALES E
INTERNACIONALES.
DIRECTOR DEPORTIVO
DE CPN RADIO Y
EDITOR DE LA REVISTA
DON BALÓN PERÚ.

OFELIA



BY

Joseph Albengrin

TALENTOSA, CARISMÁTICA Y BELLA. ESO Y MÁS ES MILENE VÁSQUEZ QUE DE UN TIEMPO A ESTA PARTE REGRESÓ CON TODO AL MUNDO DEL ENTRENAMIENTO. LA HEMOS VISTO -Y SEGUIMOS VIENDO- EN TELENÓVELAS, PELÍCULAS, OBRAS DE TEATRO Y HASTA EN REALITYS. DEMOS LA BIENVENIDA A UN 2025 LLENO DE EXPECTATIVAS Y BUENOS DESEOS PARA ELLA.

POR OMAR AMORÓS

La actriz Milene Vásquez termina este 2024 satisfecha y feliz. Ha sido un año donde ha brillado en diversas pantallas. En estos últimos meses del año, la hemos visto disfrutar el éxito de la reposición de la obra "La Verdad", del escritor francés Florian Zeller, autor de la trilogía teatral "El Padre", "El Hijo" y "La Madre". Dirigida por Giovanni Goccia y acompañada nuevamente de Sergio Galiani y con las nuevas presencias de Miguel Iza y Rossana Fernández Maldonado supo muy bien representar el inteligente humor de su autor en ese mundo de dudas, sospechas, mentiras y verdades. Ha sido tanto el éxito de esta obra en sus dos temporadas que el emblemático teatro Marsano ha tomado la feliz decisión de prolongar la temporada pasadas estas fiestas de fin de año (desde el 8 de enero) por algunas semanas más, por la obra y sus actores valen la pena. Conversamos con Milene de las verdades de su vida,

LAS VERDADES DE MILENE

Y empezamos por el tema central de la puesta. Para la actriz la infidelidad es y tiene relación con lo que cada uno entiende por fidelidad. Por ejemplo ella y yo somos pareja, y para ella puede ser infidelidad que yo le doy like a fotos de una chica en Instagram. Es decir, es la traición a los acuerdos de una pareja. "Si nosotros tenemos ciertos acuerdos en una nuestra relación y se rompen para mí eso es infidelidad. Pero podemos ser una de esas parejas open y estamos de acuerdo que eso no rompe nuestra relación, entonces no hay infidelidad. Es decir,

tiene que ver con el mundo de cada pareja". Esa es la conclusión a la que Milene ha llegado después de darle muchas vueltas a lo establecido por la obra.

El no decir la verdad para evitar el dolor de la otra persona también cree que tiene que ver con la situación o circunstancias que vive cada una de ellas. "Siento que hay momentos que evitamos decir la verdad para no herir. Yo soy de las que cree que siempre hay que decir la verdad y mi personaje también. Alicia siempre está buscando decir la verdad porque no puede con la culpa. Pero también creo que hay muchas veces que nos mentimos a nosotros mismos. Como que la situación de evadir la verdad está muy presente en nuestra existencia. Como Milene, a mí me quita pesa decir la verdad porque yo no quiero estar cargando con alguna culpa".

EN LA PIEL DE ALICIA

Ya en esta segunda versión de la puesta de "La verdad" en el Perú, Milene ha descubierto cosas que no había encontrado en la primera y eso tiene que ver con la cantidad de pasadas y funciones, de ensayos y nuevas lecturas. Pero también por las miradas de los nuevos actores. "En la primera temporada yo regresaba al teatro después un buen tiempo, y además sentía la responsabilidad de actuar en un teatro grande como El Marsano en donde no utilizamos micrófonos y que hasta en la última fila tienen que escucharnos fuerte y claro, y transmite con verdad". Pero esta segunda vez ya conoce el espacio y siente mucho más cerca el texto y la historia.

LAS VER



RDADAS **de Milene**





"Soltera, casada, viuda, divorciada 2" se estrenará el 17 de abril del 2025.

"Cuando estoy esperando para salir a la primera escena siempre siento que es un gigante (El Marsano) al que me voy a enfrentar. Pero ahora lo disfruto más, de bajarle a la responsabilidad que tengo y por el contrario, jugar para disfrutarlo más".

RETORNO CON FUERZA

La propia Milene tiene bien claro que retorna al training activo y seguido de la actuación con su aparición en la telenovela Maricucha 1, después de parar por la maternidad y la familia y solo tener apariciones esporádicas. Para ella, la telenovela, la ficción es como una pecera donde se siente muy cómoda. Considera que la ficción en televisión te entrena mucho como actor porque no hay tiempo para ensayar, tener la memoria muy ágil para no equivocarte con tu letra y poder hacer 12, 13 o 14 escenas diarias y que el equipo técnico también esté contento con tu trabajo para que no les haga perder tiempo. A ella le gusta muchísimo. Uno de los grandes desafíos para Milene fue su aparición en el gran chef. "Yo jamás me imaginé estar en un reality y menos como el Gran Chef.

Pensé que era lo último que iba a hacer en la vida. Pero cuando llega a mí la propuesta pensé ¿porqué no lo haría? A ella no le gusta acobardarse. "Miedo de saber cocinar, si allí iba a aprender, que nadie sabía. Pero mentira, sí sabían" (risas de ambos).

NOS GUSTAS TAL COMO ERES, MILENE

"No me podía acobardar y rechazarlo por medio. También está la edición e iba a estar con compañeros. Para mí fue un gran aprendizaje. No solamente de la cocina, sino también de mí. De cómo me presento al público siendo yo misma y no un personaje. También me di cuenta que me manejo bien en la presión...y corroboré que me gusta trabajar en comunidad como es el teatro: trabajamos para el otro, nos servimos todo el tiempo. Eso a mí me dio mucha tranquilidad en el Gran Chef". Milene Vázquez siempre ha sido bien reservada con su vida personal. Si revisamos sus redes sociales casi nunca hay imágenes de ella con su pareja o sus hijos. "No por algo especial, sino porque es mi naturaleza, porque es algo que siento que debo preservar. Es vida y la tengo que cul-

dar, si mi familia no está de acuerdo, yo no tendría que usar algo de ellos. Mi parte pública es mi trabajo, no mi vida privada".

ACTIVA EN CINE...TAMBIÉN.

Acaba de terminar de grabar "Soltera, casada, viuda, divorciada 2" (que ya anunció fecha de estreno: 17 de abril del 2025) secuela de la exitosa película peruana dirigida por Ani Alva Helfer, amiga de la actriz ya desde el mundo de las ficciones en la tv. "Con el cine se tiene más tiempo porque es de detalles como la luz, lo técnico. Con Ani hubo esa libertad de cruzar ideas siempre, ya que es una directora joven que escucha y no se impone, es como una esponja, siempre está absorbiendo". En la cinta también repiten: Gianella Neyra, Katia Condos, Patricia Portocarrero, con quienes conforma una mirada interesante. A Milene no le gusta hablar sobre el empoderamiento femenino, no va para ese lado. Mas bien ella cree en los equilibrios, en el buen trato hombre-mujer porque cree fundamental la energía masculina, porque es complementaria y el ser humano necesita ese equilibrio.

LA VERDAD



En esta nueva temporada de "La Verdad" es acompañada por Sergio Galiani, Miguel Iza y Rossana Fernández Maldonado.

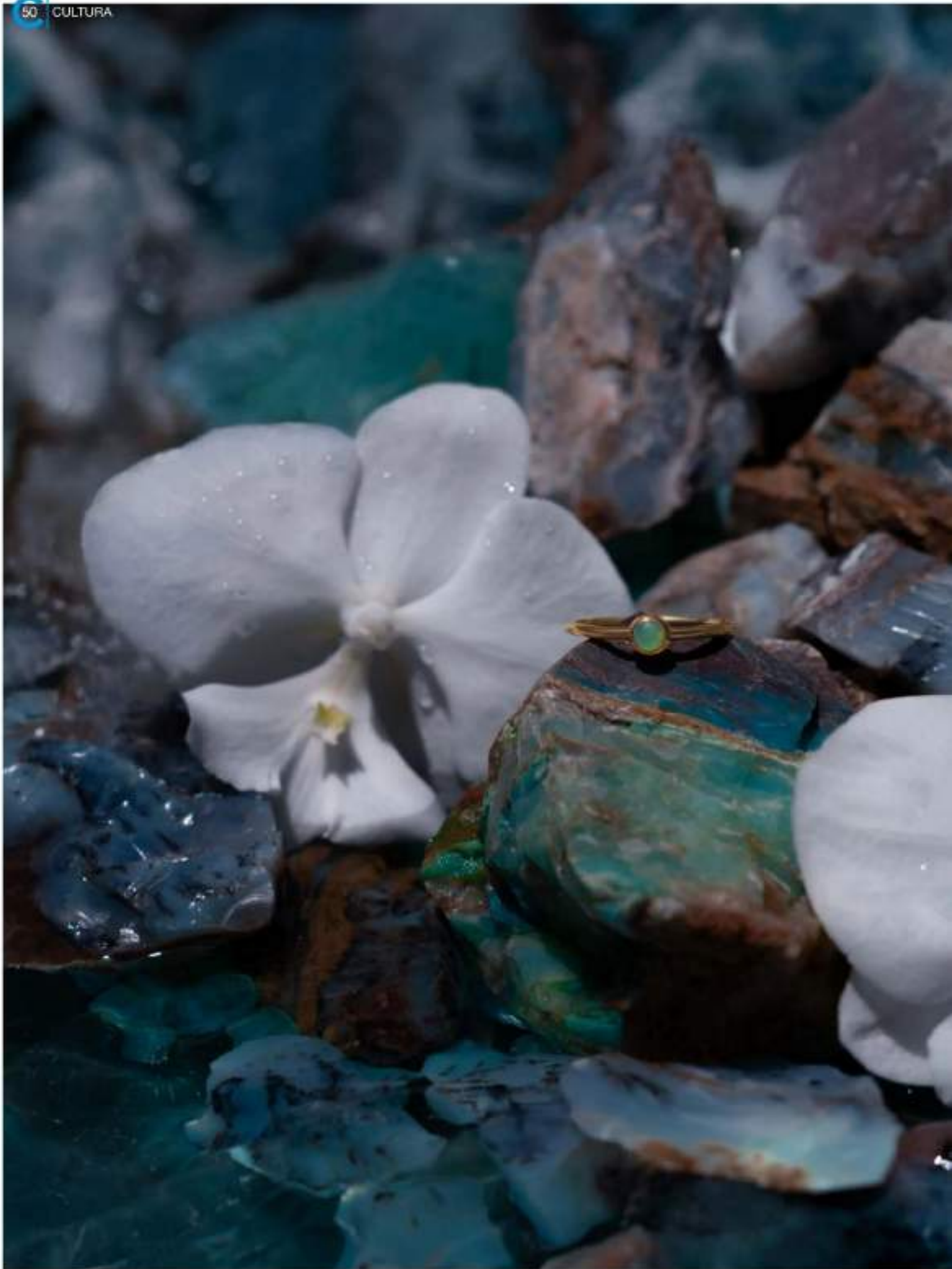


Su personaje "Alicia" siempre está buscando decir la verdad porque no puede con la culpa.

VERDAD DE MADRE

Con ella se cumple el dicho de "Tal palo tal astilla" pues su madre la también actriz Mabel Duclos con 94 años sigue trabajando grabando (videos institucionales), con una mente lúcida y viviendo con ella, la menor de sus hijos. "Yo la cuido, es como mi tercer hijo. Demuestra una gran sabiduría...Ella me ha orientado desde que yo empecé a actuar desde muy niña". Como madre Milene se describe como una madre presente, "está en todo". Muy protectora, "yo soy la de las que no duermen hasta que vuelvan mis hijos a casa. Y siempre intento conversar con ellos y comprenderlos. Mi primero soy mamá, luego lo demás, ellos son mi motor, mi todo" (Sus hijos tienen 20 años, el mayor y 15 la segunda).

Tenemos a Milene seguido para un buen rato más: el 8 de enero regresa con La Verdad, seguramente la veremos en la segunda parte de la telenovela "Los Otros Concha" y claro en pantalla gigante con "Soltera, casada, viuda, divorciada 2". ¡Éxito 2025 para Milene Vázquez! //





EL ÓPALO ANDINO

joya nacional

REIVINDICAR EL ÓPALO ANDINO COMO PIEDRA SÍMBOLO DEL PERÚ ES CRUCIAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL DE LOS PERUANOS Y EL VALOR POR NUESTRA HERENCIA ANCESTRAL.

En la vasta riqueza natural y cultural que posee el Perú, el ópalo andino brilla con luz propia como una piedra preciosa de extraordinaria belleza y simbolismo. También conocida como ópalo azul, esta es una gema cotizada a nivel internacional, llegando a costar hasta cinco veces más en el exterior que dentro del Perú.

Este mineral, caracterizado por sus tonos verde-azulados, es aún desconocido y poco valorado como piedra preciosa nacional por gran parte de la población. Sin embargo, no solo es una joya para el mercado internacional, sino también un símbolo de identidad y orgullo para los peruanos, que refleja la riqueza y diversidad de nuestro patrimonio.

PIEDRA PRECIOSA

A diferencia de otras piedras pre-

ciosas, el ópalo andino posee un vínculo íntimo con las culturas ancestrales de los Andes, donde se le atribúan propiedades protectoras y de conexión espiritual. Reivindicar el ópalo andino como piedra símbolo del Perú es reconocer la historia, la cosmovisión y la creatividad de los pueblos que lo han venerado y trabajado durante siglos como herencia nacional.

En un esfuerzo por poner en valor esta gema única, la marca peruana de joyería sostenible Imelda de Val se une a Volvo para impulsar la iniciativa "Lujo Sagrado", que tiene como objetivo posicionar al ópalo andino como la piedra bandera de nuestro país, promoviendo su uso no solo como accesorio, sino también como emblema de nuestra herencia y orgullo nacional.

DESTINO ACARÍ: PARAÍSO DEL ÓPALO ANDINO

Esta iniciativa comienza con un viaje



Este mineral, caracterizado por sus tonos verde-azulados, es aún desconocido y poco valorado como piedra preciosa nacional.



hacia Acari, un distrito de la provincia de Caraveli en la región de Arequipa, donde se encuentra el yacimiento de ópalo andino. Esta travesía es documentada, dando conocer este lugar y los paisajes maravillosos que lo rodean con el objetivo de conectar a cada peruano con sus raíces.

Volver, a su vez, permite hacer de este un viaje seguro y confortable a través de un vehículo de alta gama que atraviesa

diversos terrenos en una ruta de más de 8 horas y 564km. desde Lima hasta Acari. Este es un esfuerzo conjunto que pretende posicionar al Perú en el mapa global de la joyería de lujo, en una industria en la que la autenticidad y la sostenibilidad son cada vez más valoradas.

Además del impacto positivo en la economía del país, la valorización del ópalo andino como piedra bandera, es un

paso esencial para fortalecer la identidad nacional y un acto de empoderamiento cultural, que permite a las comunidades mineras locales y a los artesanos compartir con el mundo su legado y su arte.

GASTRONOMÍA Y ORFEBRERÍA: UN HOMENAJE A LA CULTURA MOCHE

Con el propósito de reconocer y difundir el valor del ópalo andino como piedra nacional del Perú, Imelda de Val une esfuer-



zos también con el renombrado chef Héctor Solís en "Lujo Sagrado", una iniciativa que fusiona arte, cultura y gastronomía.

Inspirados en la habilidad de la cultura mochica, reconocida por su excelencia en la orfebrería, "Lujo Sagrado" presenta un plato especial dentro de la carta del restaurante Fiesta creado en honor a esta civilización, exaltando tanto el talento ancestral como la ri-

queza de nuestros recursos naturales.

Este plato único, que será parte esencial de la campaña de promoción del ópalo andino, está elaborado con ingredientes emblemáticos del Perú: pato, maca y tubérculos andinos, productos que representan la diversidad y riqueza de nuestras tierras y que, a pesar de su singularidad, aún son poco valorados a nivel nacional e internacional.

Esta iniciativa conjunta no solo busca promover el reconocimiento del ópalo andino en el Perú, sino también inspirar un sentido de orgullo cultural en la población. A través de un enfoque innovador que une joyería y gastronomía, "Lujo Sagrado" invita a los peruanos a descubrir y valorar el patrimonio que nos define como nación y a reconocer la singularidad de nuestras piedras y productos andinos. //



LAS INCIDENCIAS

A TRAVÉS DE UNA SERIE DE CUADROS EN MEDIANO Y GRAN FORMATO, EL ARTISTA TRUJILLANO PAOLO VIGO CUESTIONA EL MODO EN CÓMO NOS RELACIONAMOS CON NOSOTROS MISMOS Y NUESTRO ENTORNO. LA MUESTRA SE PRESENTA HASTA EL 15 DE ENERO EN CASA TAMBO DEL CENTRO DE LIMA.

En la exposición de pinturas "Incidencias", Paolo Vigo nos presenta una narrativa que examina la interacción del ser humano con el medio ambiente, posicionándolo como un agente transgresor que evidencia el impacto negativo de sus acciones sobre los ecosistemas. Este enfoque resalta cómo la actividad humana, desde la contamina-



S de Paolo Vigo

ción, el derrame, la emisión de gases tóxicos y la explotación desmedida de recursos hasta el cambio climático, perturba de manera irreversible el equilibrio natural, en el que nos vemos afectados.

SOBRE EL ARTISTA

Paolo Vigo (1980) estudió artes plásticas en la Escuela Superior de Bellas Artes de Trujillo Macedonio de la Torre,

entre los años 1998 y 2003. Complementó su profesión como artista con estudios de diseño gráfico y arquitectura. Ha realizado las siguientes exposiciones individuales: "Primer Indicio" (Sala de Cultura ICPNA, Cusco, 2004), "Esplín" (Galería Alianza Francesa, Trujillo, 2006), "Casa Roja", (Galería de Arte Impromptu, El Cultural, Trujillo, 2008), "Spleen" (Bruno Gallery, Lima, 2010),

"Horror Vacui" (Galería Sala 58, Lima, 2012), "Quimera" (Bruno Gallery, Lima, 2013), "Children" (Galería Sala 58, Lima 2011 / qoriquancha, Cusco, 2014), "Infancia Etc." (El Cultural, Centro Peruano Americano de Trujillo, 2014), "Sugestión" (Centro Colich de Barranco, Lima, 2016) y "Abreacción" (Yvonne Sanguinetti Galería de Arte, Lima, 2019), "Fragmentos, Ángulos y Disidencias"



(Casa Fugaz, 2021), "Cavilaciones del ser" (Museo Amano, 2022, Pinta Parc, Galería Yvonne Sanguinetti, 2023).

PALABRA DE CURADOR

Acerca de esta mirada crítica el artista "sugiere la posibilidad de encontrar en esta destrucción un punto de inflexión para reflexionar sobre la regeneración y asumir una responsabilidad colectiva que impulse la preservación del planeta. En este sentido, su posición se transforma en un acto político de conciencia y compromiso", enfatiza Juan Peralta, curador.

"Vigo aporta una reflexión crítica y estética que trasciende lo meramente representacional, proponiendo una narrativa que invita a cuestionar nuestra relación con el entorno y las dinámicas sociales que perpetúan el deterioro. Su obra no solo documenta la fragilidad de la existencia contemporánea, sino que también la convierte en un llamado a la introspección y al cambio colectivo" recalca.

SOBRE LA OBRA DEL AUTOR

La producción del arte contemporáneo es variada y compleja, desde sus lenguajes, procesos materiales, hasta lo que respecta a las temáticas. Los límites en el arte contemporáneo ha sido disuelta, y es por eso que las producciones, se orientan hacia las narrativas metafóricas y los trabajos de Paolo Vigo representan eso.

Desde el anonimato de sus personajes, narrativas en torno a la niñez y juventud en sus diferentes aspectos vinculantes: el hogar, las relaciones sociales, la educación, la violencia, la sexualidad, la explotación laboral, etc. Sus propuestas poseen mixtura y libertad técnica explorando soportes y medios, como lo apreciamos en su serie Children (2011), donde los niños o niñas, son acompañados de elementos cotidianos como un cinturón, botellas de cerveza, etc., realizados mediante el esgrafiado y la enciustica sobre cojines o almohadillas, tapizados en capitoné, y en algunos casos con pequeñas aplicaciones tridimensionales.



En "Incidencias", Paolo Vigo nos presenta una narrativa que examina la interacción del ser humano con el medio ambiente.



El artista retoma sus reflexiones respecto a la juventud en *Abreacción* (2019) exponiendo los niveles de la condición humana, desde el ámbito de la responsabilidad social y familiar al que están expuestos, como parte de una sociedad frívola, calculadora y consumista. Circunstancias donde se trastocan la edad, perturbando su desarrollo como personas, vale decir, situaciones en que interrumpen su evolución natural en cuanto a ser social y familiar, quitándoles sus derechos a ser niños o púberes al producirse una “transfiguración adulta”.

El trabajo de Paolo Vigo es silencioso y nos muestra de manera inteligente su desarrollo artístico que va más allá de lo estético para construir su discurso visual desde la perspectiva de la crítica social, consolidando un lenguaje simbólico y expresivo. (Texto de Juan Peralta Berrios, historiador y crítico de arte).

“Incidencias” es un conjunto de obras conformada por nueve pinturas de técnica mixta que podremos ver hasta el 15 de enero en Casa Tambo, Jr. de la Unión 1066, Centro histórico. El horario de visita a la muestra es de lunes a sábado de 12 m. a 7 p.m. El ingreso es libre. //



MÁS VIVO que nunca

NICOLÁS DUARTE ESTRENA NUEVA PRODUCCIÓN: SINGLE Y VIDEO "CUANDO ESTEMOS MUERTOS", UNA REFLEXIÓN SOBRE LOS PARADIGMAS QUE ENVUELVEN A LA MUERTE, ES EL PRIMER SINGLE DE SU SEXTO DISCO COMO SOLISTA, Y YA SE PUEDE VER EN LA CUENTA OFICIAL DE YOUTUBE DEL CANTANTE.

A sí lo demuestra Nicolás Duarte, uno de los mayores exponentes del rock peruano. Camarón Jackson, Chorrillos Sound Machine, Cuchillazo, La Mente, Colectivo Descabellado son algunos de proyectos de los que ha sido fundador y rostro visible. Hoy en día viviendo su etapa solista presenta el single y videoclip de "Cuando estemos muertos", canción de género indie con espíritu rockero, que nos cuenta la historia de un hombre que asiste a un velorio y frente al ataúd descubre que se trata de su propio funeral. El video no muestra sobre un mismo escenario, lo que parece ser una pequeña y lúgubre obra de teatro, se van presentando personajes en distintas situaciones que se vuelven más intensas junto con el ritmo.

MÚSICA CONCEPTUAL

"Cuando estemos muertos" es una melodía pop, rock, con sintetizadores, muy clásico de los años 80 y 90, que habla de la muerte desde una visión calmada y reflexiva, la muerte es un espacio de paz y de reencuentro, y este concepto se refuerza en el video, que trata visualmente de

romper los paradigmas que envuelven a la muerte... Yo vengo de un luto, hace cuatro años perdí a un ser querido y recién lo estoy superando, recién estoy cerrando el círculo", cuenta Nicolás, quien este 2024 presentó tres sencillos como adelanto de su nuevo disco, que lanzará este 2025, producidos por Juan José Salazar e interpretados por su banda soporte "The Pets".

MI VIDA ES...

El propio Nicolás nos detalle su extensa y reconocida experiencia musical. Tengo 47 años, empecé tocando en "Camarón Jackson", cantando y tocando guitarra. El primer disco de "Camarón Jackson" fue producido por Pelo Madueño y firmado por Sony Perú en el año 2000. En total, sacamos 2 discos. Luego, fundé un sello discográfico independiente, "Descabellado Records", por donde pasaron muchas bandas (Olaya Sound System, Cimarrones, Cuchillazo, Suda, El Hombre Misterioso, Masacre, Sabor y Control, etc).

Con ese sello edité todos los 5 discos de "Cuchillazo", una banda que armé en el 2001 aproximadamente. También, cantando y tocando guitarra. Con "Cuchi-



Nicolás Duarte es el hijo mayor de los periodistas Nicolás Dina Soledad, fundadora de la bodega La Calandria.



llazo" hicimos muchas cosas, fuimos la banda sonora de la serie "Misterio", hecha por Aldo Miyashiro para Frecuencia Latina. Eso nos puso en el mapa. Tocamos en casi todas las ciudades del Perú. Viajamos a Argentina y Colombia.

En medio de esto, hacia el año 2007, apareció "La Mente", mi tercera banda, con la que hemos grabado 4 discos. "La Mente" fue un éxito inmediato, tocamos en Brasil, Argentina, Chile, Estados Unidos. Tocando con estas bandas he podido compartir escenario como banda telonera con artistas internacionales importantes, como Cypress Hill, Los Fabulosos Cadillacs, The Hives, Smashing Pumpkins,

Calle 13, Molotov, Orishas, Matisyahu, Gondwana, Los Cafres, etc.

Luego de la pandemia me retiré temporalmente de los escenarios, aunque continúe grabando discos como solista. El año 2023 regresé a tocar con "La Mente" y renuncié definitivamente a "Cuchillazo" (proyecto que se ha reactivado con 2 de sus 3 integrantes). Actualmente estoy terminando de producir mi sexto disco solista, mientras seguimos en temporada de conciertos con el retorno de "La Mente", con la que viajamos mucho, pero es con mi faceta de solista con la que estoy más comprometida a nivel de producción y composición, tengo muchos planes para el próximo año con mi disco propio". //



MACHINE LEARNING AUTOMOTRIZ



JUAN

Dentro de un entorno de intensa transformación productiva en el que se desenvuelve la industria automotriz considerada pionera en incorporar e implementar continuas y permanentes innovaciones tecnológicas, los vehículos autónomos representan hoy, el futuro de lo que la inteligencia artificial (IA) plantea usando como herramienta el Machine Learning (ML) o aprendizaje automático.

El ML se ha convertido en la pieza clave de la IA para que los robots se desempeñen en forma más inteligente, de manera mucho más flexible y efectiva, se adapten a situaciones de mayor complejidad y/o los robots colaborativos trabajen simultáneamente con los humanos. En este proceso de interrelación, la IA actúa como el cerebro proporcionando capacidad para pensar y aprender a tomar decisiones de manera que, al identificarse defectos y vulnerabilidades se eleven los estándares en la seguridad integral sobre todo cuando se conduce.

Si se suministra una completa, abundante y buena base de datos, fotos, señales de tráfico, estacionamientos libres u ocupados, peatones, usuarios, modelos de vehículos, congestión y caos vehicular, rutas, emergencias, condiciones climáticas, de navegación, informaciones administrativas relacionadas con infracciones de tránsito, excesos de velocidad, consecuencias de conducir

ebrio o inapropiadamente, entre otras condiciones más, los vehículos autónomos reconocerán, nuestras instrucciones, las aceptarán o simplemente responderán que no están en condiciones de ayudarnos.



Es así como el ML interpretará y aprenderá bajo varias modalidades de aprendizaje, sin supervisión o con ella, por refuerzo, ensayo y error o a través de adiestramiento intenso le será posible establecer patrones de uso y de conducción de cada piloto. En esta interrelación la IA simula la inteligencia humana, mientras que el ML con técnicas específicas determina que el vehículo aprenda de los datos alojados para que tome decisiones.

Para que un vehículo autónomo identifique un semáforo y pare cuando está en rojo recopila miles de imágenes de semáforos en diferentes ángulos y condiciones de iluminación, luego etiqueta los colores para identificarlos y establecer el verde, rojo y ámbar. El entrenamiento supervisado al que es sometido el vehículo autónomo se hace vía un algoritmo que corresponde a un conjunto ordenado de datos y diseñado para encontrar soluciones, clasificando todo lo que ve en tiempo real analizando el entorno, realizando predicciones de posibles cambios y determinando patrones.

La IA se convierte en la pantalla de visualización para reconocimiento facial, detección de objetos, inspección de calidad, mientras que el ML permite que los vehículos autónomos aprendan de la experiencia, mejorando su capacidad de tomar decisiones, a planificar rutas y controlar la dirección, aceleración y los frenos. En este cambiante mundo que continuará evolucionando esperemos que lo que se viene nos permita disfrutar vehículos autónomos dándole órdenes para que nos trasladen sin afectar nuestra tranquilidad.

POR JUAN TÁVARA
BALLADARES
ECONOMISTA,
ADMINISTRADOR,
MARKETERO,
ESPECIALISTA
AUTOMOTRIZ, CEO Y
FUNDADOR DE WWW.
CARROSOK.COM

MÁXIMA PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR Y LOS GOLPES



POLARIZADOS
LÁMINAS DE SEGURIDAD
PARABRISAS
AIRE ACONDICIONADO
ACCESORIOS

¡Feliz día a todas las madres del Perú!

SORTEO DE MAYO

POLARIZADO 70%

Lateral y posterior + lámina de seguridad
de 8 micras



¿Cómo participar?

- Seguir la cuenta de Instagram de Revista Cocktail (@revistacocktailpe)
- Sigue la cuenta de Instagram de @promaxfilmperu
- Dale like a esta publicación y etiqueta a 3 amigos en los comentarios. (Cada etiqueta adicional es una oportunidad más de ganar).
- Comparte esta publicación en tus historias y etiquétanos (@revistacocktailpe y @promaxfilmperu)

Sorteo : 30 de mayo 2024

Instalador autorizado en todo el Perú, de las mejores marcas



Automotive Window Film



946 090 844 - 933 144 926

Calle Los Negocios 345, Surquillo

www.promaxfilmperu.com



EL ACTUAL MINISTRO DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES, RAÚL PÉREZ REYES, DESTACÓ LA IMPORTANCIA DE LA AAP COMO UN ALIADO ESTRATÉGICO PARA TRABAJAR POR EL MEJORAMIENTO DEL TRÁNSITO Y TRANSPORTE.

“

En nuestros 98 años de vida institucional celebramos no sólo un año más de logros y arduo trabajo, sino también la firme determi-

nación de nuestra asociación de seguir construyendo un futuro mejor para nuestro sector y para el Perú,” afirmó Karsten Kunckel, presidente de la Asociación Automotriz del Perú (AAP), durante la Cena de Gala por los 98 años del gremio automotor, celebrada hace algunos días, destacando la importancia de la resiliencia y visión en tiempos de retos económicos, políticos y sociales.

Kunckel añadió que la asociación ha demostrado un liderazgo transformador, trabajando activamente en la redefinición de políticas públicas que promuevan la sostenibilidad y modernización del parque automotor. Además, subrayó la necesidad de renovar el parque automotor hacia uno más seguro, eficiente y sostenible, destacando la colaboración con otros gremios empresariales para superar los desafíos.

EVALUACIONES DE FIN DE AÑO

Por su parte, Jaime Graña, gerente general de la AAP, en su intervención, resaltó la puesta en emergencia del sector transporte en Lima y Callao, resultado del esfuerzo conjunto de la AAP, Transitemos y los gremios de transporte formal. “Hoy enfrentamos un problema que afecta di-



ENC



Karsten Kunckel, presidente de la Asociación Automotriz del Perú (AAP).



La AAP, junto con sus aliados estratégicos, está lista para liderar la transición hacia tecnologías más limpias y promover el acceso a la movilidad para todos.

CUENTRO AUTOMOTOR

AAP 2024

rectamente la salud y calidad de vida de millones de peruanos,” mencionó Graña, refiriéndose a la crisis que atraviesa el transporte terrestre, que erosiona la competitividad del país y pone en riesgo el desarrollo del sector automotor.

A su vez, Raúl Pérez Reyes, ministro de Transportes y Comunicaciones, destacó la evolución tecnológica y su impacto en el sector, mencionando cómo la tecnología ha avanzado hasta la actualidad, con ejemplos como los drones y los vehículos autónomos, que ahora son una realidad gracias a las redes 5G. Subrayó la conexión entre el desarrollo de la industria automotriz y las telecomunicaciones.

Pérez Reyes también mencionó la necesidad de asignar frecuencias de 5G para mejorar la cobertura y viabilidad de los vehículos autónomos, y cómo esto revolucionará la movilidad urbana. Además,

mencionó sobre los proyectos de ley para incentivar la electromovilidad y la creación de un fondo para financiar la masificación de vehículos eléctricos, utilizando el ahorro de energía como mecanismo de financiamiento.

La AAP, junto con sus aliados estratégicos, está lista para liderar la transición hacia tecnologías más limpias y promover el acceso a la movilidad para todos, consolidándose como un actor clave en el cambio que el Perú necesita.

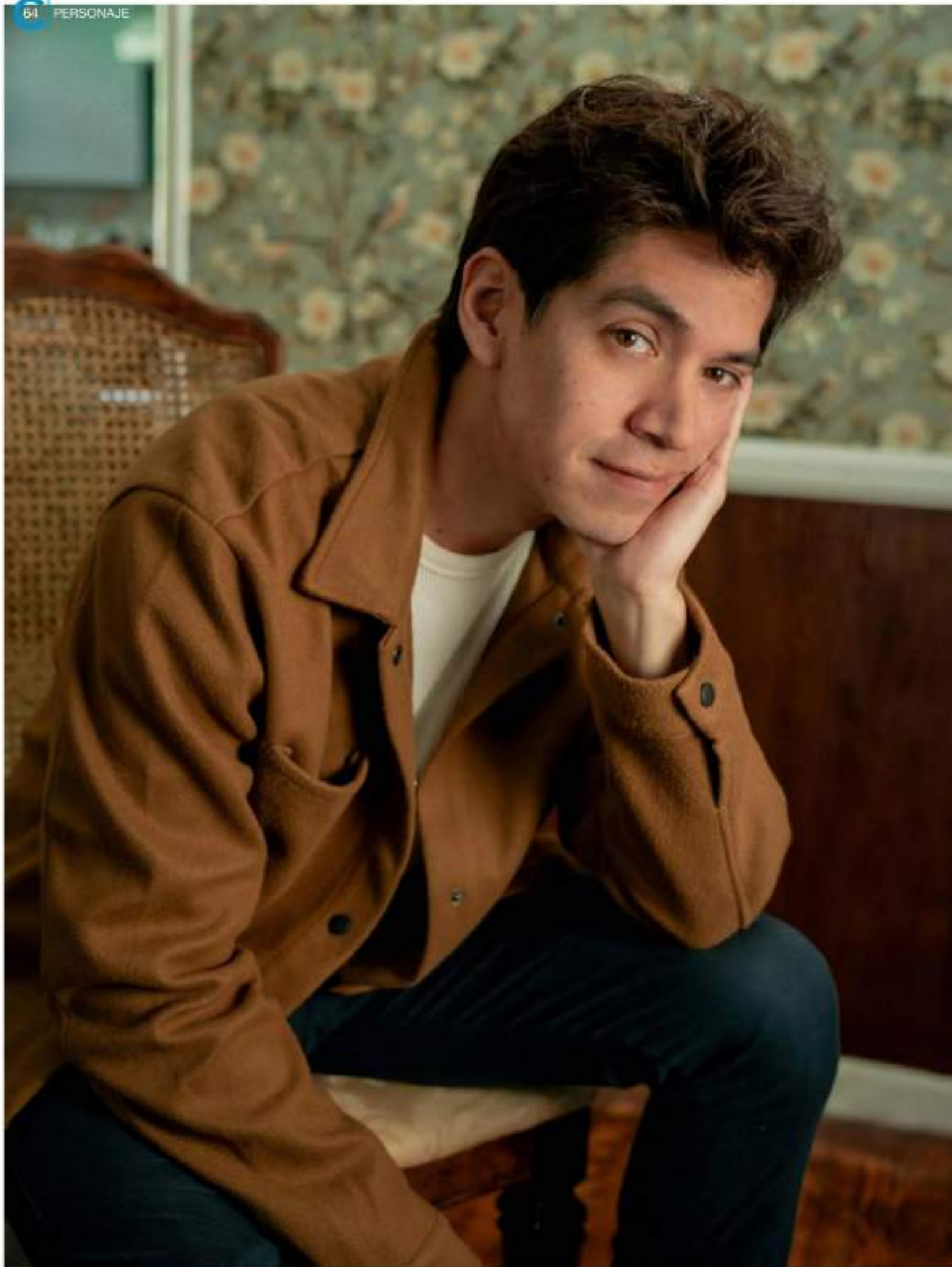
IMPORTANTE INFORME

Unos de los últimos informes del año de La Asociación Automotriz del Perú (AAP) indicó que la tenencia de bienes de transporte en los hogares peruanos mostró un comportamiento variado en el segundo trimestre de 2024. Esto, tras revisar datos del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

El informe revela que el porcentaje de hogares con auto o camioneta es del 12%, lo que representa una caída de 2,9 puntos porcentuales respecto al mismo trimestre del año anterior. “Este retroceso en la tenencia de autos y camionetas es indicativo de las dificultades económicas.

A diferencia de los autos, la propiedad de motocicletas ha aumentado, llegando al 13,9%. Esto representa un incremento de 0,8 puntos porcentuales frente al segundo trimestre de 2023. De igual manera, la posesión de mototaxis se ha elevado a 7,4%, lo que supone un aumento de 0,2 puntos porcentuales en comparación con el año anterior.

“Este aumento se debe, en parte, a las ventajas que ofrecen estos vehículos, tanto en costos de adquisición como en operación, además de su uso como herramientas de trabajo”, mencionó la Asociación Automotriz del Perú (AAP). //



EL TURNO de Alonso

EL TALENTO PERUANO SIGUE BRILLANDO EN EL ESCENARIO INTERNACIONAL. ESTA VEZ, ES EL TURNO DE ALONSO GARCÍA, ACTOR CON UNA DESTACADA TRAYECTORIA EN EL TEATRO NACIONAL, DA UN PASO IMPORTANTE EN SU CARRERA AL PROTAGONIZAR EL CORTOMETRAJE "BODIES", FILMADO EN LOS ÁNGELES Y DIRIGIDO POR EL ACLAMADO CINEASTA BRASILEÑO LUCA BUENO.

La historia de Alonso García es la de un soñador que apostó por su pasión. Después de iniciar su vida profesional estudiando Ingeniería Industrial en la Universidad de Lima, decidió seguir su verdadera vocación algunos años después: la actuación. Esto lo llevó a estudiar teatro durante dos años en Perú y debutar como actor profesional en 2018. Su búsqueda por perfeccionar su arte lo llevó a Los Ángeles en 2022, donde completó un prestigioso programa de actuación para cámara en la UCLA (Universidad de California en Los Ángeles). Apenas dos meses después de terminar el programa, Alonso fue seleccionado como protagonista de "Bodies" tras un riguroso proceso de casting que incluyó audiciones y callbacks.

CUANDO RESETEAS TU VIDA

Sobre el cambio de rumbo en su vida, Alonso ha comentado lo siguiente en los medios: "...Ya tenía 27 años cuando prácticamente resetee mi vida. Dejar atrás casi todo lo que había logrado hasta ese momento para empezar de nuevo en un trabajo completamente

diferente fue definitivamente la decisión más importante hasta el momento en mi vida. Mi trabajo y mi carrera ya estaban dando sus frutos. Podría decir que el camino de mi vida ya estaba trazado y se dirigía a alguna parte. Pero no me gustó lo que vi. No me gustó ese posible futuro...".

"Así que opté por el cambio. Sin embargo, no puedo decir que mi edad y las cosas que la acompañan no dieran miedo a veces. Recuerdo la expresión de los rostros de mis padres cuando supieron lo que estaba haciendo. La preocupación de algunos de mis amigos también, que aunque no lo dijeran, yo también podía verlo en sus ojos al escuchar mi decisión. Y obviamente, todo eso presiona a cualquiera. La mayoría de las personas viven con la idea de que hay hitos que tienes que alcanzar en determinados momentos de tu vida. Que hay que estar alineado con esos criterios, sino no estás teniendo éxito. Pero lo que no entienden es que todos avanzamos a nuestro propio ritmo y velocidad, pero aún más importante es que no existe una definición única de éxito para todos".

UNA HISTORIA CON PROFUNDIDAD SOCIAL

"Bodies" narra la historia de dos oficiales del LAPD (Departamento de Policía de Los Ángeles) que responden a un llamado de disturbio en un vecindario predominantemente inmigrante. El Oficial Álvarez, interpretado por Alonso, enfrenta un dilema moral que lo obliga a cuestionar su deber y empatía mientras se enfrenta a la realidad de sus propias raíces culturales. El cortometraje aborda las complejidades del debate sobre la inmigración, explorando las luchas éticas y personales de quienes se encuentran en este lado de la ley.

EL LEGADO DE LUCA BUENO

Luca Bueno no es un desconocido en el circuito de festivales en Estados Unidos. Su anterior cortometraje, "Luna", se proyectó

en el emblemático TCL Chinese Theater durante el Beverly Hills Film Festival en 2023. Este trabajo también le valió destacados reconocimientos en otros certámenes, como el premio a Mejor Director en los Telly Awards y Mejor Director joven en el Star International Film Festival. Con "Bodies", Bueno busca superar este precedente y consolidarse como una voz destacada en el cine independiente.

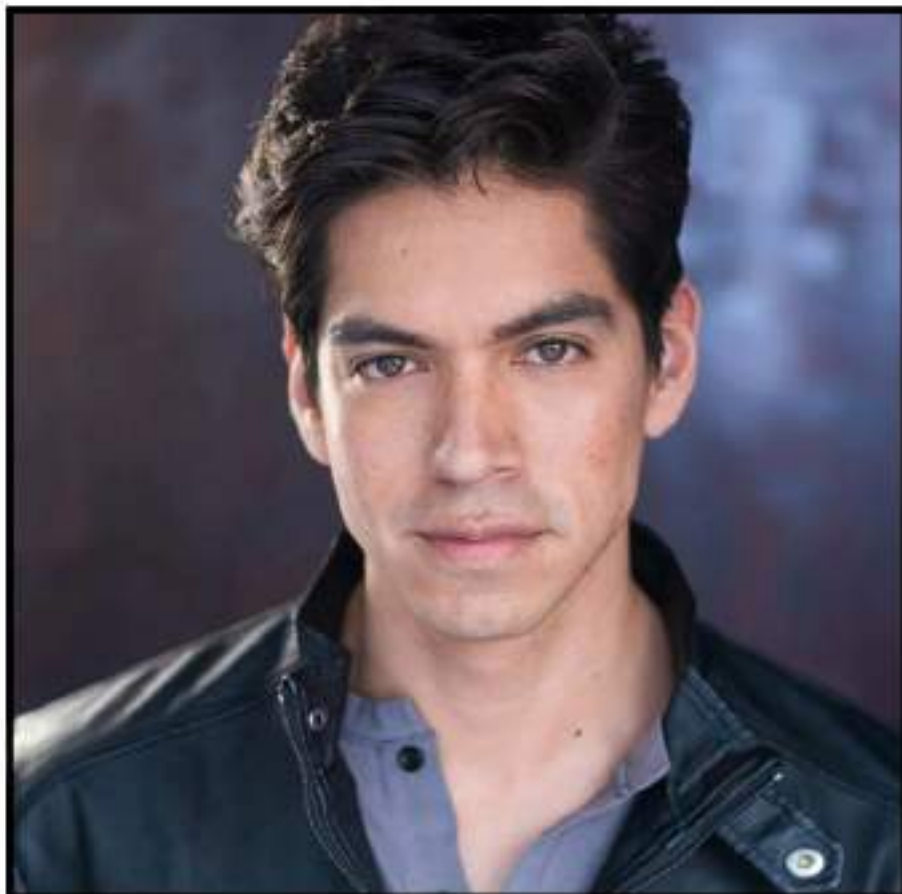
RUMBO AL CIRCUITO DE FESTIVALES 2025

"Bodies" se prepara para iniciar su recorrido por los festivales más importantes de Estados Unidos en el 2025, ya habiendo recibido comentarios muy positivos en sus primeras proyecciones. Destacan la acertada dirección del joven cineasta brasileño y la auténtica interpretación de Alonso, quien logra, en poco tiempo, capturar con profundidad el complejo dilema moral que enfrenta su personaje, el Oficial Álvarez.

"ME CONSIDERO UN ACTOR ENÉRGICO"

"Actúo profesionalmente desde 2018 en Perú. Y aunque he llegado a amar el teatro y extraño mucho actuar en el escenario, mi sueño siempre ha estado relacionado con el cine. En Perú la formación actoral es más escénica y por eso llegué aquí a Los Ángeles para seguir entrenando y actuando, pero ahora principalmente frente a una cámara. Me considero un actor realmente enérgico. Creo que mientras actúo, realmente puedo llamar la atención del público. Creo que he mejorado a lo largo de estos últimos años y me comprometo conmigo mismo a seguir trabajando en mi oficio tanto como sea humanamente posible", señaló el actor para Voyage LA (un medio especializado de Los Ángeles).

"Bodies" marca un paso clave en la carrera de Alonso y refuerza la sólida trayectoria de Luca Bueno en el cine independiente. Este film es un ejemplo del impacto del cine para reflexionar sobre temas sociales actuales y un recordatorio que el talento latinoamericano y peruano continúa conquistando escenarios internacionales. Ve el tráiler en: <https://vimeo.com/950539023> ¡Éxitos Alonso! //





Alonso actúa profesionalmente desde 2018 en Perú. Y aunque he llegado a amar el teatro, su sueño siempre ha estado relacionado con el cine.



ESCRITOR de misterios

LA LITERATURA DEL ESCRITOR PERUANO LENÍN SOLANO AMBÍA SE DESARROLLA ENTRE PARÍS Y LIMA. Y ASÍ EN ESE VAIVÉN DE IR Y VENIR DE CADA CIERTO TIEMPO (DESDE HACE MÁS DE DIEZ AÑOS), NOS CONOCIMOS. IRÓNICO Y LOCUAZ; SUS LIBROS ESTÁN LLENOS DE MISTERIOS Y ENTRETENIMIENTO.

Por OMAR AMORÓS

Lenin Solano Ambía siempre está unido a nuestro país a través de sus libros, de sus historias, de sus personajes. Sobre todo, a través del detective peruano Leopoldo Chacalías (¿alter ego?), protagonista de la mayoría de sus libros, entre ellos su trilogía del misterio conformada por: Cementerio Père Lachaise, El asesino de Notre Dame, y Muerte en la Ciudad Luz. Libros para los cuales investigó mucho, pues las temáticas transcurren en contextos reales, llenos de historia y de los cuales se nutre para desarrollar su propio estilo de novela de género policial.

INICIOS DE NOVELA

Estudió literatura porque desde el colegio le llamó la atención como curso,

Pensó que estudiarla lo ayudaría a escribir mejor. Pero en la universidad se dio cuenta que no es así, que con los conocimientos que se obtienen uno no se vuelve escritor, sino con las lecturas que tenga y las prácticas de escritura que se realicen. Por eso viajó a Francia para estudiar una maestría en literatura ofrecida por La Sorbona. Desde ese entonces decidió cumplir con el dicho de que todo escritor que se respeta debe formarse en París. Y así fue, empezó a ejercer la docencia y a dedicarse a estudiar con más profundidad la novela negra.

Su primer libro Cartas a una mujer ausente (cuentos, 2008) nace a raíz de una apuesta con una chica -la cual pierde-, pero que lo hace reflexionar sobre la decisión que ya había tomado sobre su futuro: escribir y ser escritor -que dicho sea de

paso son dos cosas distintas, que él cumple-. Entre sus créditos literarios en Perú están la mención honrosa obtenida en el concurso de "Las mil palabras" de la Revista Caretas en el 2014 y ser finalista en el VI Concurso de Novela Breve organizado por la Cámara Peruana del Libro ese mismo año por su libro Cementerio Père Lachaise, el primero de su trilogía del misterio.

MURMULLOS INMORTALES

Desde el 2018 Lenin empezó un canal de viajes en YouTube, Murmullos Inmortales. El canal se llama así en referencia al libro Pedro Páramo de Juan Rulfo que inicialmente se iba a llamar los murmullos (al autor le gusta mucho esa palabra). Explica que la palabra inmortal se relaciona con la literatura porque a pesar de que sea un canal de viajes con videos de

turismo, el arte de las letras siempre está presente porque es inmortal.

El espacio de videos en poco tiempo se posicionó entre un público adulto juvenil afín a los viajes, la aventura y el turismo, pero también a la literatura. En marzo de 2019 llegaron a sus primeros 1000 suscriptores y en menos de 3 años lograron acumular más de 90,000 suscriptores y hoy en día superan los 100, 000. Cada cierto tiempo, el autor ya sea solo o con su esposa hace sorteos, obsequia libros y diversos premios. (Pueden visitar el canal: <https://www.youtube.com/c/MurmulllosInmortales/videos>)

¿CÓMO MATAR A UN CRÍTICO LITERARIO?

En el mundo de la literatura al igual que en otros aspectos del arte y la cultura "se cuecen habas" y Lenin Solano lo sabe muy bien. Muchas veces para sobresalir tienes que juntarte y comportarte de cierta forma con las personas indicadas en el momento indicado. Y siempre existirán aquellos que les guste tu trabajo y aquellos al que no. Pero lo más importante es man-



Desde el 2018 Lenin tiene un canal de viajes en YouTube llamado "Murmulllos Inmortales" de gran éxito.

tenerte auténtico con tu forma de hacer literatura, sea esta buena o mala según la crítica y/o el público.

El más reciente libro publicado de So-

lano Ambia es "El asesino silencioso en la feria del libro" (Editorial Apogeo, Ediciones Halcón de Fuego, 2024), una nueva historia de misterio en donde su personaje fetiche: Leopoldo Chacaliasa (acompañado por su fiel ayudante Ulises Martínez) tienen que hallar en tiempo record al asesino del crítico literario más odiado del momento, Fernando Cerrón. Un caso que involucrará a nuestro premio Nobel de literatura, Mario Vargas Llosa y hasta el mismísimo Presidente de la República, y todo dentro del contexto y recinto de la Feria Internacional del Libro de Lima.

El asesino... es una historia de aventuras e investigaciones en donde las referencias a personalidades reales inmersas en el mundo literario están salpicadas de tal forma que nadie se puede dar por aludido, ¿o sí?, (Incluyéndome, ¡a ja!). Con el sentido del humor mordaz y tensión dramática que lo caracteriza como autor y como persona, Lenin -tal vez- plasma su deseo inconsciente de matar a aquel al que en alguna oportunidad no le gustó una de sus obras y lo escribió o que nunca publicó alguna reseña. Pues es cierto, que los que hacemos de una u otra forma crítica (sea del arte que sea) no siempre somos entendidos, pero eso no nos importa. ¡Hasta el próximo asesinato, Lenin Solano Ambia! //



Lenin viajó a Francia para estudiar una maestría en literatura ofrecida por La Sorbona.

HERIDAS Y CICATRICES



Desde hace algunos años, en los cursos de Literatura y Ciencias Sociales del colegio La Casa de Cartón, que este 2024 cumplió cuarenta años de fundado, se ha considerado fundamental la visita al Lugar de la Memoria, la Tolerancia y la Inclusión Social (LUM) como parte del proceso para comprender el origen de la violencia política en nuestro país. Al hacerlo, no solo se busca entender por qué ocurrió, sino también propiciar un acercamiento a las múltiples voces que desde diferentes lugares tienen algo que contar. «Pero lo más importante es que intentamos, desde nuestras posibilidades, construir un entorno justo, en el que este episodio de violencia no se repita, a fin de evitar que nos convirtamos en víctimas o victimarios entre nosotros», refieren en el prólogo los profesores Martín Carrasco y Fernando Mori.

«Heridas y cicatrices. Relatos de adolescentes tres décadas después», bajo la coordinación editorial

de Martín Carrasco, reúne los cuentos de Miranda Aguilar, Salvador Alcázar, Nicolás Andrade, Aiden Calderón, Daniela Donayre, Luciana Engblom, Gabriel Lozano, Darío Marín, Esperanza Moreno, Valeria Olivera, Inti Orcottoma, Graciela Quispe, Sebastián Raymí, Alonso Santander, Luna Velásquez, Romina Villafuerte e Isabella Williams.

«La escuela, como lugar de encuentros, vínculos, aprendizajes curriculares y no formales, ofrece muchas posibilidades para comprender lo que ocurrió en nuestro país en las últimas dos décadas del siglo XX, historia reciente y dolorosa. Por ello, apreciamos la labor coordinada de los docentes de Ciencias Sociales y Comunicación para que los estudiantes de quinto de secundaria trabajen este período histórico con información amplia, análisis reflexivo y empatía», refiere Carlos Palacios, director del centro educativo.

LECTURA
OBLIGADA



50⁰⁰

Ángel de la guarda

Miguel Ángel Vallejo Sameshima

Año: 2024

Editorial: Acuedi

Nº pág: 208



30⁰⁰

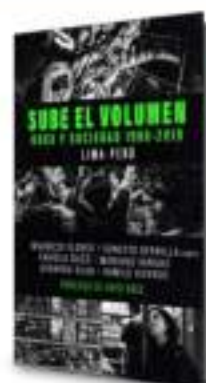
Pogo en el bosque

Gabriel Gargurevich Pazos

Año: 2024

Editorial: Francisco León Editor

Nº pág: 150



53⁰⁰

Sube el volumen Rock y sociedad 1980-2019

Fabiola Bazo, Mariano Vargas,
Gerardo Silva, Mauricio Flores,
Ernesto Bernilla y Kamilo Riveros

Año: 2024

Editorial: Octógono Ediciones

Nº pág: 311

¡Di adiós al estrés con la medicina regenerativa!

¿Te sientes agotada? ¿El estrés no te deja disfrutar del día a día?
Tenemos una solución innovadora para ti:

la medicina regenerativa

¿Qué
hace?

Nutre tu **cuerpo** directamente, restableciendo el equilibrio que necesitas para sentirte bien.



Va al grano: Más que aliviar síntomas, busca solucionar el verdadero origen del estrés. ¡Imagina dormir mejor y relajarte de verdad!



Te ofrecemos el servicio de **consulta médica gratuita** para conocer más. Y no te preocupes, nuestros médicos expertos te acompañarán en cada paso.

¡Transforma tu vida y siente la diferencia!

PARENTALIDAD EN LA ERA DE LA IA



MILY

No se puede negar que nuestro mundo está extremadamente influenciado por la tecnología, haciendo que los padres de niños de entre 3 y 10 años enfrenten cada día desafíos inimaginables hasta hace unos años. La llegada de la inteligencia artificial (IA) ha hecho imparable la transformación de muchos aspectos de nuestras vidas, en especial la relacionado a la crianza y educación de nuestros hijos.

Inevitable exposición

Se ha convertido en un verdadero reto el retraso de la exposición infantil a dispositivos inteligentes y miles de aplicaciones basadas en IA. Varios estudios demuestran que el uso excesivo de pantallas afecta el desarrollo cognitivo y emocional de los niños. Es responsabilidad paternal equilibrar el acceso a las tecnologías asumiendo actividades más saludables, como jugar al aire libre y leer. Sin embargo, la IA ofrece herramientas educativas innovadoras que pueden

complementar el aprendizaje en casa, siempre y cuando el contenido se adapte a cada niño, lo que nos plantea grandes interrogantes como la privacidad y la seguridad de los datos, es ahí que los padres deben vigilar toda la información que consumen sus pequeños y la forma de usarla.



¿Perderán su creatividad?

La creatividad puede estar en peligro por la dependencia tecnológica que puede limitar la creatividad y la capacidad para que los hombres del futuro resuelvan problemas, ahora los padres tienen el deber de fomentar el pensamiento crítico con actividades creativas no tecnológicas, pero es difícil en un mundo de soluciones rápidas y entretenimientos inmediatos.

No cabe duda de que la IA está cambiando la gestión parental aún en sus propias tareas, ya que la vida en general presenta, por ejemplo, infinidad de ayudantes virtuales

para ayudar a los humanos a organizarse tanto en la oficina como en el hogar, sugiriendo actividades educativas y hasta de apoyo emocional. Pero, cuidado porque la dependencia tecnológica puede crear grandes e indestructibles brechas entre padres modernos e hijos de la IA, si es que la tecnología llega a reemplazar las relaciones humanas.

El equilibrio ¿será la clave?

En ese sentido, tú que eres padre de familia de estas nuevas generaciones deberías especializarte en encontrar el punto exacto de equilibrio entre aprovechar las ventajas de la IA y la protección a la que tu hijo tiene derecho, para tener una vida sin riesgos y alcanzar una vida adulta sana y sin taras. La clave para lograr criar seres humanos empáticos, buenas personas y sobre todo sanos mental y psicológicamente está en demostrar que la tecnología se debe usar solamente como una herramienta, evitando utilizarla en reemplazo de la interacción y la supervisión de las padres de familia.

MILY BARBA
LICENCIADA EN
COMUNICACIÓN
SOCIAL DE LA UNMSM,
CON MAESTRÍA EN
EDUCACIÓN.
PERIODISTA CON
EXPERIENCIA EN
PRENSA ESCRITA,
RADIO Y TV.

Somos el nuevo
"army" que protege,
cuida, y disfruta
de la Pachamama



MTB - TRAIL - OUTDOORS

En Abril equípate
con nuestra liquidación
total de temporada

www.incarmy.pe



CARRERAS **tecnológicas** **para el 2025**

SEGÚN ESPECIALISTAS, LAS CARRERAS PROFESIONALES MÁS DEMANDADAS ESTARÁN LIGADAS A LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL, COMPUTACIÓN EN LA NUBE, CIBERSEGURIDAD, ENTRE OTRAS. TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN (TI) SERÁ EL ÁREA QUE GENERARÁ MÁS PUESTOS DE TRABAJO PARA LOS PRÓXIMOS DOS AÑOS.





La demanda de profesionales capacitados en áreas tecnológicas continúa creciendo exponencialmente en el país. Para el 2025, expertos proyectan que las carreras relacionadas con este rubro serán las mejor remuneradas y, sobre todo, las más buscadas por empresas de todos los sectores. Este panorama abre oportunidades para quienes estén dispuestos a desarrollar habilidades en un ámbito de constante evolución e innovación.

Según un reciente estudio titulado "Transformación del Trabajo en el Perú en tiempos de Aceleración Digital", realizado por ISIL en colaboración con la Universidad Siglo 21, reveló que el 53 % de los encuestados identificó al campo de las Tecnologías de la Información (TI) como la principal área en la que se crearán nuevos puestos de trabajo en los próximos dos años, seguida por Innovación con un 43 %. Esta creciente demanda se alinea con una investigación del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en el que se señala que el 75 % de las empresas encuestadas declaró haber tenido dificultades para cubrir vacantes en roles digitales.

En esa línea, el requerimiento de profesionales en Tecnologías de la Información (TI) ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años. Según el Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación (ProInnovate) del Ministerio de la Producción, la demanda por especialistas en TI creció entre un 50 % y 60 % entre 2021 y 2023, y se espera que esta tendencia ascendente se mantenga en los próximos periodos.

José Miguel Marchena, experto en Tecnología de la Información y gerente de Innovación y Desarrollo de ISIL, sostiene que los estudios evidencian una clara oportunidad para reducir la brecha entre la oferta y la demanda laboral de carreras tecnológicas. "Las tecnologías avanzadas como la automatización, la ciencia de datos y la inteligencia artificial están transformando la forma en que vivimos y trabajamos. Las habilidades tecnológicas serán indispen-



sables para mantenerse competitivo en el mercado profesional", explica.

De acuerdo al especialista y según estudios realizados por analistas del mundo laboral, las siguientes profesiones tecnológicas destacarán por su demanda y competitivos salarios.

Ciberseguridad: Según AMCS Group, para el 2025, se estima que las pérdidas por delitos cibernéticos alcanzarán los US \$20.5 mil millones, con un crecimiento anual promedio del 58 % desde 2023. Esta alarmante realidad exige profesionales especializados en prevenir, mitigar y combatir la ciberdelincuencia. La carrera de ciberseguridad capacitará a los estudiantes en la protección de activos digitales, implementación de estrategias de defensa y manejo de incidentes de seguridad cibernética e infraestructuras críticas.

Arquitectura de Datos: Las bases de datos están creciendo exponencialmente y la arquitectura de datos se convierte en una herramienta esencial para estructu-





rar, gestionar y aprovechar la información dentro de las organizaciones. Esta carrera capacitará a los estudiantes para diseñar y optimizar sistemas que integren y analicen datos, mejorando la eficiencia operativa y facilitando la toma de decisiones basadas en evidencias.

Ciencia de Datos e Inteligencia Artificial: El científico de datos juega un rol fundamental al convertir grandes volúmenes de Información en Insights valiosos. Esta carrera formará profesionales capaces de identificar patrones, comprender mejor a los usuarios y proponer

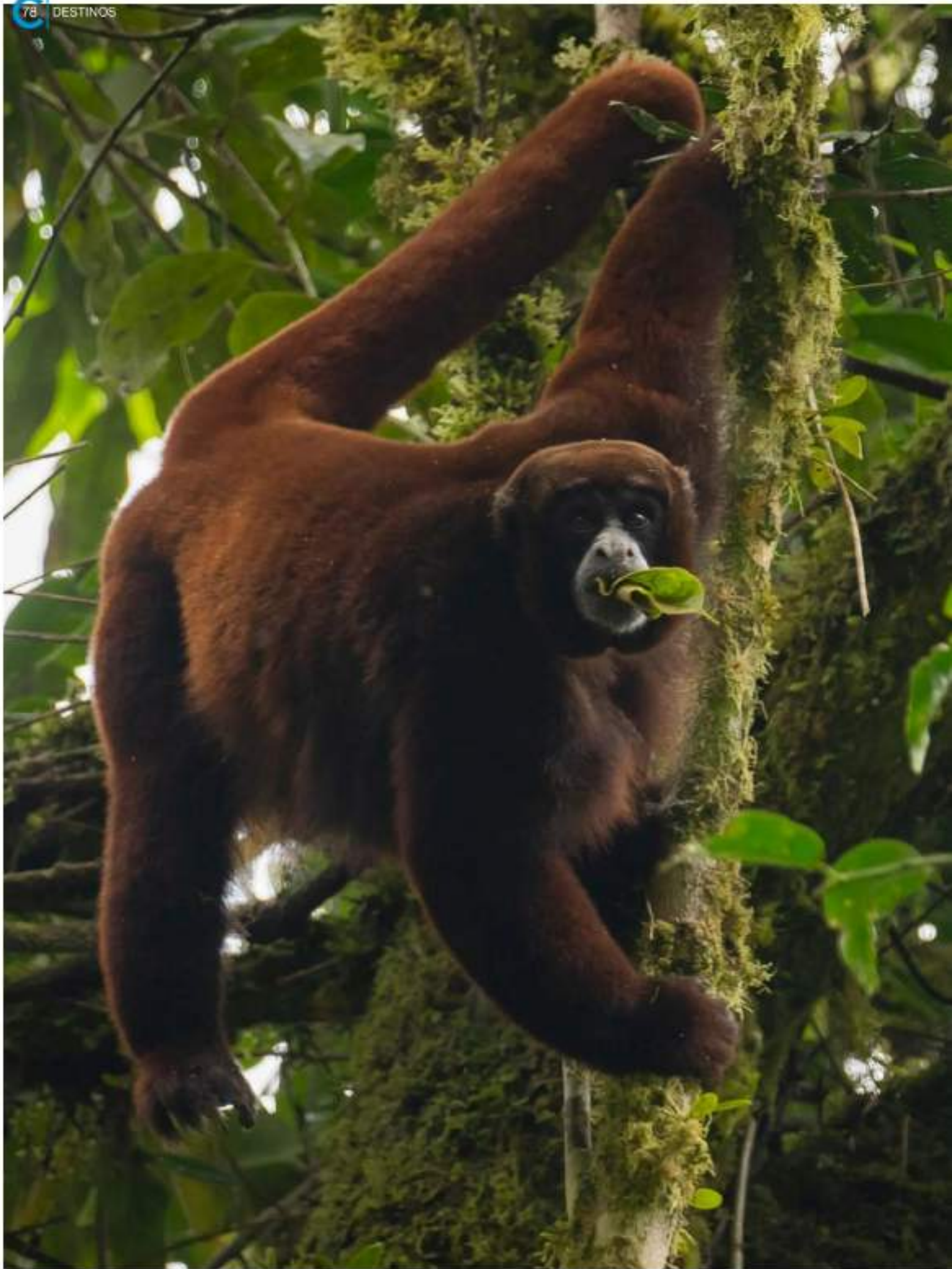
soluciones que impulsen los objetivos comerciales de las organizaciones, maximizando el valor de los datos.

Computación en la Nube: Esta área ha transformado la forma en que las organizaciones operan, ofreciendo una alternativa eficiente, escalable y segura a las infraestructuras tradicionales. La carrera preparará a los estudiantes para diseñar, implementar y administrar soluciones en la nube, ayudando a las organizaciones a reducir costos, facilitar el acceso remoto a información y adaptarse a un entorno digital en constante cambio.

Desarrollador de Software y Aplicaciones Móviles: La creciente digitalización ha impulsado la demanda de desarrolladores capaces de crear soluciones personalizadas para plataformas digitales. Esta profesión seguirá siendo esencial para el avance tecnológico.

Teniendo en cuenta las altas demandas de carreras tecnológicas, ISIL, Institución de Educación Superior ha anunciado recientemente el lanzamiento de 4 carreras: Arquitectura de datos, Ciencia de datos e inteligencia artificial, Computación en la nube y Ciberseguridad, con las que piensa revolucionar el mercado profesional y responder a las necesidades empresariales, debido a los últimos sucesos y fallas cibernéticas en diferentes sectores. //





UNIDOS A FAVOR de la biodiversidad

JETSMART Y YUNKAWASI SE UNEN EN DEFENSA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ECOSISTEMAS CRÍTICOS, COMO BOSQUES SECOS TROPICALES Y LA AMAZONÍA Y LA PROTECCIÓN DE UNA ESPECIE EMBLEMÁTICA: EL MONO CHORO DE COLA AMARILLA, EN GRAVE PELIGRO DE EXTINCIÓN.

JetSMART Airlines ha dado un importante paso en favor de la conservación del medio ambiente al asociarse con Yunkawasi, una destacada organización peruana dedicada a la protección de la biodiversidad. Este acuerdo marca un hito en el compromiso de la empresa con la sostenibilidad y refleja un genuino deseo de construir un futuro más verde y saludable para todos.

La alianza se centra en la preservación de ecosistemas vitales, como los bosques secos tropicales, los ecosistemas altoandinos y la Amazonia, así como en la protección de una especie emblemática: el mono choro de cola amarilla, en peligro crítico de extinción. Pero no se trata solo de proteger la fauna y flora; también se busca empoderar a las comunidades locales, integrándolas en proyectos de desarrollo sostenible que beneficiarán tanto al medio ambiente como a las familias que dependen de esos ecosistemas.

MÁS QUE RUTAS COMERCIALES

"En JetSMART, nuestro compromiso va más allá de nuestras

rutas comerciales. Queremos volar hacia un futuro donde la biodiversidad y las personas puedan coexistir en equilibrio. Esta alianza con Yunkawasi no solo nos brinda la oportunidad de preservar especies en peligro, sino también de apoyar a las comunidades locales, demostrando que el desarrollo sostenible es posible cuando trabajamos juntos", afirmó Francesca Luna, Gerente General de la aerolínea en Perú.

Esta colaboración tiene como objetivo impulsar un cambio positivo en la conservación de la biodiversidad en Perú e invitar a todos a unirse a esta causa esencial. JetSMART y Yunkawasi implementarán acciones clave, entre las que se incluyen:

Conservación de hábitats críticos: Se enfocarán en la preservación de más de 200,000 hectáreas de bosque, protegiendo especies en peligro y recursos vitales como el agua.

Fortalecimiento de economías locales: Se promoverán prácticas agrícolas sostenibles que generen ingresos para las comunidades y preserven el medio ambiente.

Educación y concientización ambiental: La iniciativa "Achórate por el mono choro de cola amarilla" movilizará a estudiantes y docentes para que se conviertan en defensores activos de la bio-



diversidad en sus comunidades.

COMPROMISO CON LA BIODIVERSIDAD

JetSMART también destaca por su compromiso con la biodiversidad a través de su flota de aviones. Actualmente, más de 30 animales de la fauna de América Latina están representados en la cola de los aviones de la aerolínea. Esta característica no solo celebra la rica biodiversidad de la región, sino que también subraya el compromiso de la empresa con la conservación del medio ambiente y la reducción de la huella de carbono. Cada diseño en la cola de los aviones simboliza el rol de la aerolínea en la promoción de prácticas medioambientales responsables. Esta colaboración reafirma el compromiso de la compañía aérea con el desarrollo sostenible en la región, buscando ser un agente de cambio que inspire a otros a sumarse a la protección del planeta.

MODELO DE NEGOCIO

JetSMART Airlines es la aerolínea ultra low cost (ULC) más grande y de mayor crecimiento en Sudamérica, comprometida con ofrecer tarifas accesibles y ampliar la conectividad aérea en la región. Desde su fundación en 2016, ha revolucionado la industria aérea, sirviendo actualmente a más de 80 rutas domésticas e internacionales en Chile, Argentina, Perú, Colombia, Brasil, Uruguay, Paraguay y Ecuador. Su flota de 42 aviones Airbus A320 y A321, una de las más jóvenes y modernas del continente, respalda su capacidad operativa y eficiencia.

El modelo de negocio de JetSMART se basa en la eficiencia radical del low cost, lo que ha permitido a millones de pasajeros acceder por primera vez al transporte aéreo, conectando ciudades secundarias y



reduciendo significativamente los precios en cada mercado al que ingresa. Con el respaldo de inversionistas de clase mundial como Indigo Partners y American Airlines, se posiciona como el líder en el mercado de bajo costo y proyecta operar con más de 100 aeronaves para 2028, conectando comunidades y creando nuevas oportunidades para los viajeros sudamericanos.

JetSMART ha sido reconocida repetidamente por su excelencia operativa, obteniendo premios como el SKYTRAX a la mejor aerolínea low cost de Sudamérica, en 2021 y 2023. Además, su alianza con American Airlines y la acumulación de millas en el programa AAdvantage, amplía su red de rutas y fortalece la propuesta de valor para los pasajeros. //







¡CELEBRA con estilo!

EL BRINDIS ES UNA DE LAS TRADICIONES MÁS IMPORTANTES PARA CELEBRAR EL INICIO DE UNA NUEVA ETAPA; ASÍ COMO PARA DESPEDIR EL AÑO VIEJO RECIBIENDO CON ALEGRÍA EL NUEVO AÑO. CERCA DE QUE ACABE EL AÑO EN MUCHAS CASAS ESTARÁN ENFRIANDO SUS BOTELLAS DE CAVA, CHAMPAGNE U OTRAS BEBIDAS PARA BRINDAR. UN HECHO CUYOS INICIOS NO FUERON TAN FESTIVOS COMO LOS RECIENTES.



CUÁL ES EL ORIGEN DEL BRINDIS?

A través de la historia, se conocen los grandes banquetes que celebraban las familias más ricas de la Antigua Grecia. Es ahí donde muchos historiadores sitúan el origen del brindis, en el siglo IV A.C. Los anfitriones de esos banquetes alzaban la copa y daban el primer trago en señal de confianza de que las bebidas de sus invitados no estaban envenenadas. Una señal de confianza por parte del anfitrión muy importante en una época en la que matar a los enemigos envenenando sus copas era "muy común".

Relacionada con esta primera teoría, la del envenenamiento, se encuentra la premisa de que la tradición de brindar nació en la Edad Media, época en la que deshacerse de los enemigos más molestos a través de la bebida seguía siendo una técnica común. En este momento nacería la tradición de chocar las copas ya que al hacerlo el líquido de ambas copas se entremezclaba y era símbolo de que ninguna contenía veneno. En la actualidad, la preocupación estará en elegir la bebida perfecta.

¿CÓMO ELEGIR EL MEJOR ESPUMOSO PARA CELEBRAR?

Dependiendo de nuestros gustos y preferencias:

El cava es un vino espumoso de España cuya frescura y acidez ha ido ganando adeptos en el mundo superando consumos y preferencias versus otros espumosos. Por su método de elaboración presentan una excelente propuesta precio - calidad como el Cordon Negro de Freixenet, casa vitivinícola líder de espumosos en el mundo.

El Champagne, es un vino espumoso icónico que representa lujo y distinción. Bebida favorita de la nobleza y burguesía francesa que la puso de moda en el siglo XVII. Requiere de un proceso de elaboración minuciosa. Moët & Chandon es la marca más vendida en el mundo.

El Asti, espumoso italiano que desde



hace más de una década es el favorito de los peruanos. Su perfil burbujeante y dulce a la vez son atributos buscados y altamente maridables. Destaca el Freixenet Asti.

También tenemos espumosos peruanos. Hay variedad, de buena calidad y precios asequibles como el nuevo Tabernero Extra Brut Rosé.

¿QUÉ "FREIXENET" PREFIERES?

Conversamos con Martina Obregón, Directora de Marketing, del líder del vino espumoso en el mundo, la reconocida casa vitivinícola española "Freixenet", para que nos guíe en esta importante selección.

FREIXENET PROSECCO DOC EXTRA DRY

Es un vino espumoso elaborado con uvas Glera, natural del Veneto, Italia. De color amarillo paja brillante, presenta unas burbujas finas y persistentes, con un perlage fino e intensos aromas frescos a cítricos, manzanas y flores. En el paladar es limpio y fresco con tonos de limón maduro, manzana verde y pomelo. El final es fresco y de una fina sensación efervescente en boca. Se puede maridar con una gran





Freixenet Prosecco Doc Extra Dry.

variedad de platos, desde aperitivos hasta carnes, pescados o ensaladas.

FREIXENET ASTI SUPREME DOCG

Es un espumoso dulce elaborado con uvas Moscato Blanco de la región italiana de Piemonte. De color amarillo dorado con burbujas finas y bien integradas. Aromas de melocotón, cítricos y un toque

de flores blancas Fresco y elegante, con un final que recuerda a la miel y frutas dulces. Acompaña muy bien postres dulces, postres de frutas, tortas, como aperitivo o brindis al final de cualquier comida.

FREIXENET ITALIAN ROSÉ EXTRA DRY

Con un elegante tono rosado brillante, es un espumoso con una deliciosa com-

binación de los mejores racimos de uvas Glera y Pinot Noir que se cosechan en Italia. Fresco y afrutado, con un delicado aroma a frutas rojas y una elegante base de flores blancas y manzanas. En el paladar, las dulces y seductoras frutas rojas se mezclan en perfecta armonía con las efervescentes burbujas, haciendo de éste un vino delicioso para disfrutar solo o como un refrescante maridaje con cualquier comida. "Esta línea de espumosos italianos, son únicas en su tipo. Además de contar con la mejor selección de uvas y un cuidadoso proceso de elaboración, las botellas tienen un diseño de lujo de bellos cortes de diamantes. Ideales para regalar y disfrutar en estas fiestas navideñas", refiere Martina.

FREIXENET CORDÓN NEGRO BRUT

Presenta un color amarillo pálido, aromas florales y con suave durazno blanco, manzana levemente oxidada, toque de hierbas. Boca fresca, algo amarga, levemente dulce. Rico final. ¡Un icono global con presencia en más de 130 países. José Ferrer, actual Presidente de Honor de Freixenet, compartió que este año Cordon Negro, el cava más emblemático y vendido de la marca, celebró sus 50 años. Una bebida que, además de haber conquistado a los paladares más exquisitos del panorama europeo e internacional, también se ha posicionado en el imaginario de los que más saben gracias a su diseño emblemático: una botella negra mate. //





EL HACEDOR de vinos

*KARIM MUSSI ES UN RECONOCIDO
ENÓLOGO Y EMPRESARIO DE
MENDOZA - ARGENTINA DE
ORIGEN LIBANÉS - MARONITA
(PALESTINA) CON MÁS DE 30 AÑOS
EN LA INDUSTRIA DEL VINO, QUE
POR ESTOS MESES FINALES DEL
2024 ESTUVO POR EL PERÚ PARA
PRESENTARNOS SU WINE CLUB Y
NUEVOS VINOS DE SUS COSECHAS.*

Por Omar Amorós / Fotos Nasim Mubarak

Karim Mussi es todo un innovador en el desarrollo del mundo vitivinícola y para muestra un botón. Este 2024 se sumó a la tendencia de tokenizar bienes, es decir realizar un proceso que consiste en transformar un activo o dato en una unidad digital llamada token, que se puede almacenar, transferir y gestionar de forma segura. Y claro, en este caso el activo es el vino.

VINOS TOKENIZADOS

Mussi presentó el primer ejemplar de "NFT Series: Beta Editions". Se trata de un producto único que será parte de una colección de NFT (Non Fungible Tokens), que irá lanzando a través de Drinksify, la plataforma especializada en la venta digital de vinos en proceso de elaboración. Este proceso puede ser útil para asegurar la procedencia y la calidad del vino, así como para permitir a los amantes del vino, poseer y comerciar con activos digitales únicos. Todo esto le da un elemento de exclusividad y valor agregado a la industria vinícola, ofreciendo nuevas oportunidades para la validación y la trazabilidad de los vinos.



EL VINO ES BELLEZA

Mussi llegó al mundo del vino debido a su perseverancia, su ancestral familia (de origen libanés de parte de padre y palestina de parte de madre) estaba abocada al comercio; pero a él desde muy chico le atrajo todo este mundo apasionante del vino, a pesar que por la edad no podía beber. "Era como una fascinación por un objeto de culto, me pasaba horas en una cava leyendo etiquetas y entiendo el proceso". "Siempre me llamó la atención su estética, para mí el vino es una de las tantas formas del hombre de expresar belleza. Canto pésimo, soy malo tocando la guitarra y no sé pintar, así que no me quedó de otra de expresarme a través del vino. Lo lindo e importante es tener esa sensibilidad para entender y comprender algo que a la gente le emociona, que decide coleccionar e invertir tiempo y dinero para compartirlo. Eso para mí es algo que solo el vino como bebida puede lograr".

VINO RELOADED

El mundo del vino es complejo y arriesgado. Se vive el riesgo desde el inicio, en el campo y el viñedo, con lo climatológico, pasando a los riesgos de la bodega en el mismo proceso. Luego ya elaborado el producto lo que se hace es vender de forma individual "la botellita" y eso es otra aventura, nos explica el experto. "La naturaleza del negocio es complejo, tiene capital de negocio negativo... y a eso hay que sumarle las circunstancias de los países que lo elaboran hacen que sea un negocio de baja barrera de negocio". Es fácil tener un vino propio, lo que no es fácil es hacerlo con una empresa sólida y de forma correcta eso denota mucho esfuerzo y perseverancia. Por eso, Karim cree que hoy en día existen tantas bodegas como ofertas, pero muy pocas en exitosas que trascienden".

Para lograr esto Mussi, la tiene muy clara hay que tener dos grandes motores para llegar al éxito en el mundo del vino: el interés para tener la pasión de hacer bien las cosas y la perseverancia para resistir en el tiempo y sobreponerse a los problemas que se nos pueda presentar.

TRABAJO Y PLACER

Conversar con Karim fue una grata experiencia, uno podría pensar que por su apariencia (alto y robusto con notorio perfil árabe) y gesto adusto sería muy serio y cortante; pero fue todo lo contrario. Amable, irónico y divertido nos iba comentando sus pensamientos sobre el mundo del vino. Cuando empezamos a hablar de su paso por nuestro país, dijo que aparte llegar a colaborar con sus socios estratégicos (Andes Gourmet y Puro Gourmet) son los excusas para compartir con buenos amigos peruanos y claro disfrutar nuestra deliciosa comida.

Hablando en serio, Mussi destacó la labor de ambas empresas para la importación y distribución de vinos. Entre las dos completan una parte importante de su propio portafolio de productos: Altocedro, Abras, Alandes y Qaramy. Desde 2013, abre las puertas de una centenaria casa de adobe ubicada en Bodega Alandes, en la histórica región de Maipú, dando la bienvenida a quienes quieren visitarla y acceder a una selección de vinos exclusivos. Su Altocedro Malbec Reserva fue elegido dos veces dentro de la prestigiosa lista de los T 100 de Wine Spectator 2008 y 2022. ¡Siga perseverando sr. Vino! //

LA ESENCIA DE LUNAHUANÁ



MIGUEL

Si buscas una experiencia única que combine tradición, sabor y un entorno inolvidable, la bodega de pisco Tomás Carbonero, ubicada en el corazón del hermoso valle de Lunahuaná, es el destino perfecto. Reconocida por su excelencia en la producción de piscos aromáticos, esta bodega se ha convertido en un símbolo de calidad y pasión por el destilado bandera del Perú.

Rodeada de viñedos que brillan bajo el sol de Lunahuaná, la bodega es liderada por Don César Tomás Cahuana, tercera generación de pisqueros, quien honra a su abuelo, Don Edilberto, dando su nombre a este emblemático proyecto. La bodega ofrece una atmósfera encantadora que invita a descubrir los secretos de la elaboración del pisco. Aquí, cada botella cuenta una historia que combina tradición centenaria y dedicación moderna para crear un pisco que conquista todos los paladares.

Desde la selección de las mejores uvas de las variedades Italia, Torontel y Uvina, hasta un meticuloso proceso de fermentación y destilación, se garantiza un producto de calidad excepcional. ¿El resultado? Piscos que destacan por su pureza, aromas intensos y una suavidad inolvidable. Entre sus creaciones, sobresale el pisco Italia, ganador de la medalla de oro en el II Concurso Provincial del Pisco en Cañete, ideal para disfrutar solo o como base de un espectacular pisco sour o chilcano.

Ubicada en un entorno natural privilegiado, con vistas espectaculares al río Cañete y las montañas, esta bodega es el lugar perfecto para deleitarse con un producto excepcional. El pisco Italia, en particular, ofrece una experiencia sensorial única:

Vista: Incoloro con reflejos plateados.

Aroma: Equilibrado, floral, con intensidad frutal y fresca característica.

Boca: Entrada dulce y cálida, con sutil evolución hacia notas de uva Italia y pasas rubias frescas.

Este pisco de alto nivel se encuentra actualmente en reconocidos restaurantes como Astrid & Gastón y Tanta, así como en distribuidoras como Diseno en Lima. ¡No esperes más para vivir esta experiencia! Visita la bodega Tomás Carbonero y descubre por qué es un referente del pisco peruano. Aquí no solo degustarás una bebida de clase mundial, sino que te llevarás un pedazo del Perú en cada botella. ¡Te esperamos con los brazos abiertos y el mejor pisco listo para conquistar tu paladar!

Visítanos en nuestras redes sociales:
Facebook: Piscos Tomás Carbonero
Instagram: @tomascarbonero_piscos
Web: www.tomascarbonero.com

POR MIGUEL ANDRADE
SOMMELIER DESDE
1997, DOCENTE EN
INSTITUTOS GASTRO-
NÓMICOS, CAPACI-
TADOR, GERENTE DE
RESTAURANTE EN EL
SECTOR HOTELERO,
CONDUCTOR DEL
SEGMENTO "EL BUEN
BEBER" EN RADIO
EXITOSA.



Descubre la perfección en cada detalle



RICHARD FIRENZE
DESIGN 1984



ESTRELLA **tenaz**



TRES CUESTIONES ERAN ESPECIALMENTE LLAMATIVAS DEL RESTAURANTE BEVIR, EN EL NÚMERO 43 DE LA CALLE BENITO PÉREZ GALDÓS: QUE SOLO TRABAJABA CON PRODUCTOS LOCALES DE HUERTA Y MAR, QUE SUS MENÚS EVOCABAN LA OBRA DEL MÁS CELEBRADO ESCRITOR DE LAS ISLAS CANARIAS Y QUE HABÍA CONSEGUIDO UNA DE LAS TAN CODICIADAS ESTRELLAS MICHELIN. ASÍ, SU COCINA OSCILABA ENTRE LA CALIDAD GASTRONÓMICA Y EL TRIBUTU LITERARIO; UN AROMA LETRADO A CUBIERTO ENTRE PLATOS.

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS POR JUAN MANUEL CHÁVEZ, ESCRITOR Y DIRECTOR DEL GRADO EN COMUNICACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO MEDIO (ESPAÑA).

La estrella Michelin es el reconocimiento a una propuesta excepcional. Se valoran los ingredientes y se sigue con la "armonía de los sabores, dominio de la técnica, la personalidad del chef plasmada a través de su cocina y, algo no menos importante, la regularidad a lo largo del tiempo" (según The Michelin Guide UK Editorial Team). Cada año, un equipo de inspectores se ciñe a estos criterios y aplica su metodología para destacar lo mejor entre lo mejor, sobre todo en el ámbito europeo (también en Estados Unidos de América y Japón o México y Argentina). Bevir, a cinco cuadras de casa, era uno de estos restaurantes.

Era. Se conjugó el verbo en pasado, ya que el único local con estrella Michelin del barrio había anunciado su cierre definitivo. Entonces, fuimos a disfrutarlo en la víspera de su último servicio. Hicimos la reserva varias semanas atrás, teniendo en cuenta la advertencia categórica y gentil de que podía cancelarse libremente, con un mínimo de 24 horas de antelación; de lo contrario, había que pagar una consumición. Solicitaban los datos de la tarjeta bancaria. El menú, cerrado a un número limitado de platos por cien o ciento veinte euros, costaba la décima parte de un sueldo mínimo interprofesional en España. Nada rotundamente costoso, pero tampoco barato.



Lo primero que nos sorprendió en Bevir fue la decoración: una elegancia básica, como lucir un traje negro o cantar a capela. Las únicas excentricidades eran la puerta de acceso, altísima y angosta, un par de lámparas que he soñado para mi salón y flores doradas de adorno. En ese restaurante había esmero y meticulosidad por el detalle, aunque fuese el mínimo. Cabe recordar que la estrella Michelin se concede por la rigurosidad de la cocina, no por el interiorismo o su estilo.

Era un local de techos elevados y con un puñado de mesas bien espaciadas, transitable y coreográfico como una pasarela de moda; un local donde predominaban dos colores en las paredes: marrones por la tierra y celestes por el agua. Huerta y mar. Nada de esta disposición y bicromía se distingue bien desde afuera, al recorrer la calle peatonal con nombre de escritor, pues las ventanas están discretamente alumbradas para acrecentar el aura de misterio que emanaba Bevir.

Sentados al costado de la cava y una

columna de corchos, el primer ofrecimiento del personal fue la bebida. En la carta de vinos, pasamos de los tintos a los blancos y rosados hasta llegar al anaranjado, producido por encargo para Bevir. En la etiqueta de la botella, de fondo blanco y vívidos colores de trazos curvos como el arte del catalán Joan Miró y el canario César Manrique, pone Oranxerri; además del nombre del restaurante. Precioso a la vista, cítrico en el paladar e insólito como invención.

Entre catalán y canaria también es la cubertería y la vajilla que se lucía en Bevir, la cual emula la naturaleza por el disfraz orgánico de sus formas y tonos. En Bevir se ofrecían dos tipos de menú degustación, titulados como una célebre novela que publicó Benito Pérez Galdós (Gran Canaria, 1843 - Madrid, 1920) en 1887: *Fortunata y Jacinta*. Lanzada originalmente en cuatro volúmenes, la ficción es la historia trágica de una mujer de origen humilde, cuyo amor es traicionado por un hombre que se casa con su pariente de la aristocracia. La primera es "Fortunata", que equivale a la opción menos costosa en



Entre catalán y canaria también es la cubertería y la vajilla



Bevir demostró una creatividad ambiciosa desde la presentación y la insistencia de profesionalizar su cocina



...filla que se lució en Bevir, la cual emula la naturaleza por el disfraz orgánico de sus formas y tonos.



...énica hasta su
ta.



Bevir; la segunda es "Jacinta", que es una versión más amplia de la anterior.

Cuatro volúmenes y un escritor del siglo XIX. Dos menús y un restaurante del siglo XXI. El resultado de esta trasposición de elementos fue una experiencia multisensorial, pues la comida estaba concebida para insinuarse al olfato y conceptualizada para colmar la vista, además de gustarse con ritualidad e invitar al tacto por sus texturas, como ensayando una caricia; incluso, no pasaba desapercibido el leve y seductor sonido de lo crujiente o lo fluido.

Dice Mario Vargas Llosa en su libro *La mirada quieta* (de Pérez Galdós) de 2020: "fue el mejor escritor español del siglo XIX, el más ambicioso y, probablemente, el primer escritor profesional que tuvo nuestra lengua". Y Bevir rindió tributo a esta figura literaria con menús que aprovecharon los mejores insumos de Gran Canaria, una creatividad ambiciosa desde la técnica hasta su presentación y la insistencia de profesionalizar la cocina de aquí con usar productos de temporada, a disposición en lonjas y mercados.

¿Por qué Bevir se vio forzado a cerrar? Las verdaderas razones las conocen sus gestores, más allá de cualquier hipótesis sobre lo arriesgado de su propuesta sin carnes rojas o sus políticas de cancelación o lo reducido que era su público o las dificultades económicas, a raíz de la poca afluencia. Lo cierto es que han dejado una esquina deshabitada en la calle peatonal y el vacío que conlleva una cocina excepcional que apagó sus fogones.

Antes de la pandemia por coronavirus, cuando Bevir abrió sus puertas en el barrio de Triana en Gran Canaria, no se perfiló como un restaurante al uso, donde se iba a comer día tras día con prisas; por el contrario, buscaba ser el epicentro de un movimiento gastronómico que sacudiera los gustos de la gente por una vez en la vida, o dos, o tres. Y, sin darse tregua, llegó a conseguir su Michelin. Al cabo de cinco años de servicio, desde 2019 hasta su último día en funcionamiento, Bevir no fue una estrella fugaz. //



Asado de tira con aromas peruanos.



Pastrami de Picaña Ahumada.



Bife Ancho Anticuchero.

TRANSFORMANDO Sabores

ESTE AÑO 2024, EL DESPLIEGUE EN INNOVACIÓN Y CREATIVIDAD HA SIDO UNO DE LOS EJES DE LA PROPUESTA CULINARIA DE LA CUADRA DE SALVADOR, UN STEAKHOUSE AL ESTILO PERUANO QUE OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE PLATOS EN SUS DIVERSAS CARTAS PARA TODOS LOS GUSTOS.

Este 2024 se presentaron productos como "Meat Tasting", donde el comensal pudo conocer y disfrutar diferentes cortes de carne Angus Prime con acompañamientos destacados; el menú degustación "Desafiando el futuro", punto de inicio de esta transformación, donde los cortes premium sobresalen en la técnica dry aged. Además de otras novedades, como

la carne Wagyu y la nueva Carta de Barra con coctelería de autor y nuevos piqueos.

CARTA ALTERNATIVA

Por si fuera poco La Cuadra de Salvador (LCDS), para cierre de año presenta una carta alternativa "Transformando Sabores", nuevos platos que estarán próximamente en la carta de restaurante y barra donde la fusión de la cocina molecular, técnicas de maduración y curación de las

carnes, son las premisas en esta innovación culinaria con perfiles peruanos.

Esta nueva propuesta ha sido diseñada por los chefs Raúl Pachas y Alfonso García, donde la calidad de las carnes serán las protagonistas. Incluye platos sorprendentes que combinan técnicas de vanguardia con sabores intensos. "Transformando Sabores, es nuestro nuevo menú degustación donde hemos fusionado to-

das las técnicas de vanguardia para lograr que cada bocado tenga un solo propósito, que cada comensal disfrute una experiencia multisensorial", refiere Danella García, Gerente Comercial de LCDS.

"Transformando Sabores" que consta de cinco platos estará disponible desde enero, al público en general, en todos los locales de La Cuadra de Salvador. Entradas como Ostras acevichadas, pastrami de picaña ahumada; fondos como bife ancho prime anticuchero, y asado de tira angus prime con aromas peruanos. Los platos serán acompañados por una selección especial de vinos del mismo grupo empresarial "Terroir Wines".

"TRANSFORMANDO SABORES":

ENTRADAS

- OSTRAS ACEVICHADAS

Ostras, leche de tigre de tunbo, caviar & tomate, chalaquita y aceite de culantro.

Vino: Laberinto Cenizas Sauvignon Blanc, Maule Chile 2023.

- PASTRAMI DE PICAÑA AHUMADA

Picaña curada por 10 días y ahumado en leña ahumado.

Vino: Guímara Mencía Ribera Sacra, España 2023.

FONDOS

- BIFE ANTICUCHERO

Bife Ancho Prime en salsa anticuchera, canasta de papa, puré de choclo, espuma de huacatay y huacafina.

Vino: Laurence Féraud Gamacha y Syrah Cotes de Rhone, Francia 2020.

- ASADO CON AROMAS PERUANOS

Asado de Tira Angus, Puré de Habas, huntas y espejo de camote.

Vino: Los Chocos Eléctrico Malbec Gualtallary, Argentina 2021.

POSTRE

CRUMBLE DE MANZANA

Delicioso crocante de almendras y avellanadas, acompañado de manzanas salteadas, salsa de caramelo y helado de vainilla.

*Vino: Royal Tokaji Late harvest Tokaj - Hegayalla, Hungría 2018.



Crumble de Manzana.



Alfredo Uerzundí, jefe de barra.



Mariana Aguilar Sommelier y Alonso García Chef.

BAR EXCLUSIVO

También hace unas semanas, el Bar Don Juan de La Cuadra de Salvador en San Isidro inauguró su temporada de eventos, con una propuesta innovadora de coctelería de autor creada por el jefe de barra Alfredo Lerzundi. En esta nueva carta, los destilados artesanales premium peruanos toman el protagonismo, fusionando frescura y audacia para brindar una experiencia de sabor única y que rápidamente se ha ganado adeptos. Inspirado en los destilados peruanos, cada cóctel de esta propuesta rinde homenaje a los elixires y frutos autóctonos del país, creando una experiencia coctelera que destaca por su originalidad y respeto hacia la tradición peruana.

Entre las novedades se encuentran cócteles como "Los Pasos del Cholo", atrevido y refrescante, elaborado con Black Whiskey infusionado, Vermouth Avelino y Campari. "El Secreto de Don Juan" es un

cóctel lleno de carácter, servido desde un baúl misterioso y que combina Ron Barceló Organic, jugo de maracuyá, jugo de limón tahití, miel, café, frambuesa y amargo de angostura. Finalmente, el "Berric Yupanqui" ofrece una fusión de sabores andinos y contemporáneos, con Vodka 14 Inlas, Triple Sec, jugo de limón tahití, jabe de goma, clara de huevo, arándanos, mora y frambuesa.

Para complementar la experiencia en barra, el chef corporativo de LCDS, Raúl Puchas y Luis Alarcón, chef creativo han creado unos entremeses y platillos para solicitar en barra como acompañamiento a las bebidas o para disfrutar con la reserva en mesa. Además, cuenta con una cava climatizada alberga más de mil botellas de vinos selectos de Francia, Italia, España, Estados Unidos, Argentina y Chile, consolidando a esta barra como

una de las más deslumbrantes de Lima.

Ubicado en Santa Luisa 265, San Isidro, el Bar Don Juan se encuentra en una terraza de estilo europeo con elegantes mesas de mármol y detalles arquitectónicos que crean un ambiente encantador y sofisticado. En su interior, la barra deslumbra con una estructura de doble altura en mármol y bronce, complementada por una iluminación sutil que realza su elegancia. Los estantes flotantes retroiluminados exhiben cuidadosamente botellas de alta gama, mientras los asientos de cuero en tonos oscuros invitan a una experiencia lujosa y cómoda.

Para mayor información visita sus redes sociales IG: <https://www.instagram.com/lacuadradelsalvador/> y haz tu reserva a través de su web: <https://lacuadradelsalvador.com/reserva/>.

—

TODO
BUEN
MOMENTO
EMPIEZA
SIEMPRE
CON UN
BUEN
PISCO.



CREANDO
BUENOS
MOMENTOS.
SIEMPRE.



Sotelo
ICA - PERÚ

ICA: Calle Callao 301 / Av. La Victoria 101 - San Joaquín Viejo de Ica.
LIMA: Jr. de la Unión 851 Int. 123 / Jr. Lampa 236 Int. 114 / Jr. Ancash 214

T/ 993385088 / 970481086
piscosotelo.com